| | | |
|---|---|---|
| 1896 RODOLFI POMODORO A PARMA | **STANDARD**<br>SCHEDA TECNICA<br>*TECHNICAL SHEET* | |

# POLPA DI POMODORO ARDITA 3KG
# CHOPPED TOMATOES ARDITA3KG

## DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION*

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani e maturi. Pomodori pelati, cubettati con l'aggiunta come liquido di governo di succo di pomodoro parzialmente concentrato. Eventuale addizione di soluzione di acido citrico.

*Product obtained from tomatoes.*

## ORIGINE/ *ORIGIN*

*Italia / Italy*

## COMPOSIZIONE/ *COMPOSITION*

Pomodoro, Succo di Pomodoro, Acido citrico (correttore di acidità)
*Tomato, Tomato Juice, Citric Acid (to correct acidity)*

## CODIFICA/ *CODING*

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio della scatola.

*CAN: Production code, production hour and expiry date printed on the lid of the can.*

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ *PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS*

| | |
|---|---|
| BRIX | 6.0° -7.0° |
| PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico)<br>*PH (obtained with possible addition of Citric Acid)* | 4,10 – 4,40 |
| RAPPORTO ACIDITÀ / ACIDITY RATIO | 9,0% MAX |
| COLORE/ COLOUR(A/B GARNER) | 1.90 MIN |
| SGOCCIOLATO/DRAINED | 60% MIN |
| PELLI RESIDUE/REMAINING SKIN | ≤ 3CMQ/100G |
| MUFFE /MOULD(HOWARD) | < 60 |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100G DEL PRODOTTO
## *NUTRITIONAL FACTS FOR 100G OF THE PRODUCT*

| | |
|---|---|
| Energia-Energy-Énergie-Energie | 92Kj /22 Kcal |
| Grassi-Fat-Matières grasses-Fett | 0 g |
| -di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren | 0 g |
| Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate | 3.4 g |
| -di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker | 3,4 g |

# POLPA DI POMODORO ARDITA 3KG
# CHOPPED TOMATOES ARDITA3KG

| | |
|---|---|
| Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe | 1,0 g |
| Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss | 1,3 g |
| Sale-Salt-Sel-Salz | 0,08 g |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ *MICROBIOLOGICAL ANALYSIS*

Prodotto microbiologicamente stabile.

*Product microbiologically stable*.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ *ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS*

COLORE/ *COLOUR*: rosso, tipico del pomodoro/*red, typical of tomato.*
SAPORE/ *TASTE*: caratteristico di pomodoro maturo, privo di retrogusto *characteristic of fresh tomato, without aftertaste.*
ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomato.*
ASPETTO/ *ASPECT*: polpa di pomodoro, privo di lesioni, assenza di residui vegetali estranei, di parti molli, marcescenti e scure/*typical of chopped tomato.*

## DISTRIBUZIONE/ *DISTRIBUTION*

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale

*DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability*

## SCADENZA E MODALITÁ DI CONSERVAZIONE/ *SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS*

| IMBALLO/ *PACKAGING* | SCADENZA/ *SHELF LIFE* |
|---|---|
| Scatola/Can | 40 mesi / *months* |

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni
After the opening keep in the refrigerator and use within 3 days.

## FORMATI/ *SIZES*

| CODICE/ *CODE* | DESCRIZIONE/ *DESCRIPTION* | PESO NETTO/ *NET WEIGHT* | IMBALLO/ *PACKAGING* |
|---|---|---|---|
| 119224003 | POLPA DI POMODORO ARDITA SC.3KG | 2.5 KG | SCATOLA/CAN |

# POLPA DI POMODORO ARDITA 3KG
# CHOPPED TOMATOES ARDITA3KG

## DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGENS *DECLARATION*

| **ALLERGENI**<br>*ALLERGENS* | **PRESENTE SI/NO**<br>PRESENCE YES/NO | **CONTAMINAZIONE CROCIATA**<br>CROSS CONTAMINATION |
|---|---|---|
| **Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**<br>*Cereals containing gluten (i.e. wheat, barley, rye, oats spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof* | NO | NO |
| **Crostacei e prodotti a base di crostacei**<br>*Crustaceans and products thereof* | NO | NO |
| **Uova e prodotti a base di uova**<br>*Eggs and products thereof* | NO | NO |
| **Pesce e prodotti a base di pesce**<br>*Fish and products thereof* | NO | NO |
| **Arachidi e prodotti a base di arachidi**<br>*Peanuts and products thereof* | NO | NO |
| **Soia e prodotti a base di soia**<br>*Soyabeans and products thereof* | NO | NO |
| **Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**<br>*Milk and products thereof (including lactose)* | NO | NO |
| Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati<br>*Nuts i.e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil Nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof* | NO | NO |
| **Sedano e prodotti a base di sedano**<br>*Celery and products thereof* | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape<br>*Mustard and products thereof* | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo<br>*Sesame seeds and products thereof* | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come $SO_2$.<br>*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as $SO_2$* | NO | NO |
| Lupini e prodotti a base di lupini<br>*Lupin and products thereof* | NO | NO |
| **Molluschi e prodotti a base di molluschi**<br>*Molluscs and products thereof* | NO | NO |

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ *LEGAL REQUIREMENTS*

Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

*All products delivered are in accordance to the European Food legislation. Pesticides and heavy metal are in conformity with EEC laws.*

| | | |
|---|---|---|
| 1896 RODOLFI POMODORO A PARMA | **STANDARD**<br>**SCHEDA TECNICA**<br>***TECHNICAL SHEET*** | |

# POLPA DI POMODORO ARDITA 3KG
# CHOPPED TOMATOES ARDITA3KG

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 00 | 14/07/2025 | AGGIORNAMENTO | COMM | LAB | COMM |
| ***REV*** | ***DATA*** | ***PRIMA EMISSIONE*** | ***PREPARATO*** | ***VERIFICATO*** | ***APPROVATO*** |

Francesca Savani

Dott.ssa Francesca Savani - Laboratorio