

	STANDARD SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	
--	--	--

SUGO ORTOLINA PICCANTE **READY SPICY SAUCE ORTOLINA**

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Salsa di pomodoro, già pronta all'uso, con verdure fresche, olio d'oliva, olio di girasole, peperoncino e paprika.

Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

Tomato sauce, ready to use with fresh vegetables, olive oil, sunflower oil, chili pepper and paprika.

All the tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Concentrato di pomodoro (67%), ortaggi in proporzione variabile (sedano, carota, cipolla, prezzemolo) 17%, zucchero, aceto bianco, olio di oliva 1,8%, olio di girasole 1,8%, piante aromatiche, sale, peperoncino e paprika.

Tomato paste (67%), vegetables in varying proportions (celery, carrot, onion) 17%, sugar, white vinegar, olive oil 1,8%, sunflower oil 1,8%, herbs, salt, chili pepper and paprika.

CODIFICA/ CODING

TUBETTO : Codice e ora di produzione, data di scadenza stampati su linguetta astuccio e piega del tubetto.

TUBE: Production Code, Production hour and shelf life printed on the box flap and the fold of the tube.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL FEATURES

BRIX	25 °MIN
PH (ottenuto eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,2+/- 0,1
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,70 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	3,5 CM MAX

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100G DEL PRODOTTO

NUTRITIONAL FACTS FOR 100G OF THE PRODUCT

Energia-Energy-Energie-Energie	147Kcal / 616Kj
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	6,1 g
-di cui:acidi grassi saturi-of which: Saturates -dont: acides gras saturés-davon:gesättigte Fettsäuren	0,8 g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	18g
- di cui: Zuccheri-of which:Sugars-dont:Sucres-davon:Zucker	15 g
Fibre -Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	3,7 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	3,2 g
Sale-salt – sal-salz	1,3 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

	STANDARD SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	
--	--	--

SUGO ORTOLINA PICCANTE

READY SPICY SAUCE ORTOLINA

Prodotto microbiologicamente stabile.

Product microbiologically stable.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/ ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS

COLORE/ COLOUR:	rosso/arancione dato dalla miscela di pomodoro, verdure e olio <i>Red/orange thanks to the mixture of tomatoes, vegetables and oil.</i>
SAPORE/ TASTE:	Deciso e piccante/ <i>Strong and spicy.</i>
ODORE/ FRAGRANCE:	Tipico del pomodoro con tutte le fragranze della verdura fresca <i>Typical of tomatoes with the aroma of fresh vegetables</i>
ASPETTO/ ASPECT:	salsa di pomodoro di consistenza sostenuta/ <i>tomato sauce with solid texture</i>

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability.

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGENS DECLARATION

ALLERGENI ALLERGENS	PRESENTE SI/NO PRESENCE YES/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, barley, rye, oats spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soyabeans and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO	NO
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) K Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati <i>Nuts i.e. Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil Nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut and products thereof</i>	NO	NO

	STANDARD SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET	
--	--	--

SUGO ORTOLINA PICCANTE READY SPICY SAUCE ORTOLINA

Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO

SCADENZA E MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS

IMBALLO/ PACKAGING	SCADENZA/ SHELF LIFE
Tubetto /tube	30 mesi/ months

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.
 After opening, keep in the refrigerator and use within 20 days.

FORMATI/ SIZES

CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
110311003	SUGO ORTOLINA PICCANTE TUB.130G	0.13 KG	Tubetto/tube

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 with the European Food legislation. Pesticides and heavy metals are in conformity with EEC laws.

7	14/11/2023	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
REV	DATA	MOTIVO	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO



Manuela Biacchi - Laboratorio