



STANDARD

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL SHEET

POLPA SUPER PIZZA ARDITA FINELY CRUSHED TOMATOES

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei pomodori freschi, sani, maturi. Polpa di Pomodoro finemente tritata e leggermente evaporata.

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

*Product obtained from fresh, sound and ripe tomatoes. Finely crushed tomatoes lightly evaporated.
All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.*

COMPOSIZIONE/ COMPOSITION

Pomodoro , Correttore di acidità : Acido Citrico

Tomato, Acidity regulator : Citric Acid

CODIFICA/ CODING

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio della scatola
BAG in BOX: Codice, orario di Produzione e Data di scadenza stampati sul Bag in Box

CAN: Production code, production hour and expiry date printed on of the can;

BAG IN BOX: Production code, production hour and expiry date printed on of the Bag in Box

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHIMICAL CHARASTERISTICS

BRIX	8° +/-1°
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	SCATOLA /CAN: 4,00 -4.40 BAG IN BOX: 4,2 +/- 0,2
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN
BOSTWICK (T.Q. 30'')/(AS WELL 30'')	9 CM MAX
ALLERGENI IN BASE ALLA DIRETTIVA 2003 89 CE	ASSENTI
VEGETARIANI/VEGANI	ADATTO

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

Valori nutrizionali medi di 100g di Prodotto/ NUTRITIONAL FACTS PER 100G	
Energia-Energy-Énergie-Energie	127kJ/30kcal
Grassi-Fat-Matières grasses-Fett	<0,5 g
-di cui:acidi grassi Saturi-of which: Saturates-dont: acides gras saturés -davon: gesättigte Fettsäuren	0g
Carboidrati-Carbohydrate-Glucides-Kohlenhydrate	4,4 g
-di cui: Zuccheri-of which: sugars-dont: Sucres-davon: Zucker	4,4 g
Fibre-Fibre-Fibres Alimentaires-Ballaststoffe	1,4 g
Proteine-Protein-Protéines-Eiweiss	1,3 g
Sale-Salt-Sel-Salz	0 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 tomatoes

SAPORE/ TASTE: buono, privo di retrogusto
good, without aftertaste

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomatoes*

ASPETTO/ ASPECT: polpa fine di pomodoro/ *finely crushed tomatoes*

DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION

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

DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability

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

IMBALLO/ PACKAGING	SCADENZA/ SHELF LIFE
Scatola / Can	34 mesi/ month
Bag in Box	24 mesi / month

Prima dell'apertura conservare a temperatura ambiente, in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Before opening, store at room temperature, in a dry place away from heat sources. Once opened keep in the refrigerator and use within 3 days.

FORMATI/ SIZES

CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
111224002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.3KG	2,5 KG	SCATOLA/CAN
111225002	POLPA S.PIZZA ARDITA SC.5KG	4,05 KG	SCATOLA/CAN
111256001	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 2X5KG	2X5 KG	BAG IN BOX
111256002	POLPA S.PIZZA ARDITA BAG BOX 10KG	10 KG	BAG IN BOX

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

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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K Koch</i>], 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
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO	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

10	06/09/2023	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
<i>REV</i>	<i>DATA</i>	<i>MOTIVO</i>	<i>PREPARATO</i>	<i>VERIFICATO</i>	<i>APPROVATO</i>


Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio