

*Passione per il Pomodoro***CERTIFICAZIONI AZIENDALI***Company Certifications**BRC issue 7**IFS version 6**ISO 9001:2008***SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**
PRODUCT TECHNICAL SHEET**Tipo di Prodotto:** Polpa fine di Pomodoro confezionata in barattolo da 5 kg.**Kind of Product:** *Finely crushed tomato packed in 5 kg cans***Denominazione del Prodotto:** Pomodoro pelato non intero**Product denomination:** *Crushed Tomato***Ingredienti:** Pomodoro, correttore di acidità acido citrico**Ingredient:** *Tomato, acidity regulator: citric acid***Allergeni (Reg. UE 1169/2011):** Assenti**Allergens (Reg. UE 1169/2011):** *Absent***Caratteristiche:** Pomodoro 100% italiano – Non OGM – Non irradiato**Characteristic:** *100% Italian Tomato – GMO free – Free from irradiation***Descrizione:** Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, pelati, triturati, addizionati di un succo d'arricchimento e sottoposto a processo di pastorizzazione e riempimento in barattoli, conforme alla legislazione Europea vigente.**Description:** *Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, triturated, enriched with juice, pasteurised and filled in cans, in accordance with current European law.***Caratteristiche Organolettiche e Visive****Sensory and visual characteristics****Aspetto:** Triturato in succo di arricchimento.*Physical***Aspect:** *Triturated tomatoes enriched with juice***Colore:** Rosso tipico del pomodoro**Colour:** *Red, typical of tomato***Odore:** Caratteristico del pomodoro fresco**Fragrance:** *Characteristic of fresh tomato***Sapore:** Buono privo di retrogusto**Taste:** *Good, without aftertaste*

Caratteristiche microbiologiche
Microbiological characteristics

Prodotto microbiologicamente stabile
Microbiologically stable

Confezionamento, imballaggio e conservazione
Packaging and conservation

Peso netto 4.100 g e
Net weight 4.100 g e

Imballo primario: Barattoli in banda stagnata da 5 Kg
Primary packaging: 5 Kg tin cans

Imballo secondario: Termoretraibile 3X5
External packaging: Plastic wrapped 3X5

Unità di vendita:
Commercial unit:

(Per barattoli da 5 Kg non etichettati)
(Non labelled 5 Kg cans) Bancale da 210 barattoli
Pallets of 210 cans

(Per barattoli da 5 Kg etichettati)
(Labelled 5 Kg cans) Bancale da 66 termoretraibili
Pallets of 66 plastic wrapped packages

T.M.C : 36 mesi
Shelf life: 36 months

Temperatura di trasporto e di consegna: Ambiente
Transport and Delivery temperature: *Room temperature*

Conservazione : a temperatura ambiente.
Food conservation: *room temperature*

Modo d'uso: Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come condimento
Una volta aperta la confezione conservare a 4°C e consumare entro 3 giorni

Use: *Product can be used as such or as a sauce*
Once the packaging is opened, Keep to 4°C and consume within 3 days.

Destinazione d'uso: Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

Use Destination : *Product is fit for all groups of consumers excluding the ones who have certain contraindications.*

Identificazione ed Etichettatura **Identification and labelling**

Sigla identificativa produttore FF1
Producer identification *FF1*

Lotto di fabbricazione con lettera identificativa dell'anno e numero progressivo del giorno dell'anno.
Production Code with letter identifying year and progressive number identifying day of production.

Data di scadenza
Best Before

Valori nutrizionali medi (Banca Dati Dell'Istituto Nazionale della Nutrizione) (g/100 g):

Nutritional Value (g/100g):

Energia (<i>Energy</i>) kJ/kcal	114 / 27
Lipidi (<i>Total fat</i>)	0,5
- di cui saturi (<i>of which saturated</i>)	0
Carboidrati (<i>Total carbohydrates</i>)	4,0
- di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	4,0
Fibra (<i>Fibre</i>)	0,9
Proteine (<i>Total protein</i>)	1,2
Sale (<i>salt</i>)	0,20

CATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE
Chemical-physical characteristics

Cliente: Conserve Cucciolo

Brix : 8.0 +/- 0.5

pH (sul tal quale): 4,20-4,40

pH (product as such)

Colore (sul tal quale) Gardner (a/b)/Hunter: > 1.90

Color (product as such) Gardner (a/b)/Hunter

Bostwick (product as such; 10''): 4-6

Muffe Howard % (a 7.5 Bx): < 50

Mould - Howard Count % (7.5 Bx)

Rapporto acidità (%)

(espresso in acido citrico monoidrato su residuo ottico): < 9

Acidity (%)

(expressed as citric acid monohydrate on brix)

Acido lattico (g/kg): < 0.5

Lactic acid (g/kg)

I valori riportati sono garantiti secondo piano di analisi e controllo interno. Eventuali variazioni (analisi aggiuntive o frequenza) sono da concordare con il commerciale.

The data analysis are guaranteed by the internal control plan. Changes required for the kind and frequency of the analysis has to be agree and define with the Commercial Manager.

Collecchio, 05/07/2016