



PRODOTTO
PRODUCT
CARATTERISTICHE DEL
PRODOTTO
PRODUCT CHARACTERISTICS

POLPA DI POMODORO BIO / Tomato pulp Bio

Si definisce con "polpa di pomodoro" il pomodoro pelato, cubettato e arricchito con salsa. Vengono utilizzati pomodori rossi, sani, maturi e consistenti, ottenuti da "Agricoltura Biologica".
Il pomodoro utilizzato è di **provenienza esclusivamente italiana**.

Is defined as "tomato pulp" tomatoes peeled, cube and enriched with sauce. Red tomatoes are used, healthy, ripe and firm, obtained by "Organic Farming". The tomato is used exclusively Italian provenance.

INGREDIENTI/INGREDIENTS
SHELF LIFE

Pomodoro /Tomato

24 Mesi/Months

1. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ Organoleptics Characteristics

Parametro/Parameter

Limite/ Limits

Colore/ Colour: Rosso brillante/ Bright red A/B > 0 = 1,90
Odore/ Odour: Tipico del prodotto/ Typical of the product -
Sapore/ Savor: Caratteristico del pomodoro fresco / Characteristic of fresh tomatoes -
Aspetto/ Appearance: Polpa di pomodoro a pezzi/ Pulp tomato pieces
Dimensione Pezzi / Size of pieces : 8 mm

2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE/ Chemical-Physic Characteristics

Parametro/Parameter

Limite/ Limits

Indice rifrattometrico/ Refractometer index: 6+/-1°brix -
pH: max. 4,5
Pelle/ Skins: max. 2%/Kg
Pezzi decolorati/ Decoloured Pieces: max. 1,5%/Kg
Piccioli/ Stalks: max. 0,05%/Kg
Acidità/ Acidity R.O. %: max. 8%
Zuccheri / Sugar: min. 45%
Peso sgocciolato/ Drained weight: min. 60%
Sale aggiunto / Salt added: No -

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ Microbiological Characteristics

Parametro/Parameter

Unità di misura/Unit of measure
UFC/g

Carica microbica totale/ Total microbiological charge: < 1000
Lieviti/ Yeast: < 10
Muffe/ Mould: < 10
Batteri lattici/ Lactic bacterium: < 10
Salmonella: presente-assente/ present-absent / 25g Assente/ Absent
Howard: max. 40%
Test incubazione: a 32-37° per 14-15 giorni o a 55 ° per 7 giorniCC Risultato: negativo
Incubation test: at 32-37° for 14-15 days or at 55 ° for 7 daysCC Result: negative

Il prodotto ha subito un trattamento termico tale da garantire la stabilità commerciale.
The product has undergone a heat treatment that ensures the stability of trade

4. CARATTERISTICHE ANALITICHE/ Analytical Characteristics

Parametro/Parameter

Risultato/ Result

FERRO (FE) mg/100 g 0.411
CALCIO (CA) mg/100 g 13.4
FOSFORO (P) mg/100 g 28.2
SODIO (NA) mg/100g 7.30

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI/ Nutritional Informations

Parametro/ Parameter

Risultato/ Result

Valore energetico/ Energy Kcal/100 g 26
Valore energetico/ Energy KJ/100g 109
Proteine(Nx6.25)/ Protein(Nx6.25) g/100 g 1.5
Carboidrati/Carbohydrate g/100 g 3.6
Grassi /Fats g/100 g 0.10
Fibre alimentari /Fiber g/100 g 2.5



6. REQUISITI LEGALI e DICHIARAZIONE/ Legal Requisites:

Composizione del prodotto conforme alle norme di legge ed alla ingredientistica riportata.
RESIDUI DI PESTICIDI, METALLI PESANTI e altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge
PESO e controllo peso: conformi alla legge
 Prodotto: **GMO – free**
NON contiene **allergeni**
IDONEITÀ IMBALLO: imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti
TRACCIABILITÀ-ETICHETTATURA-CONFEZIONAMENTO: conforme alla vigente legislazione
PRODOTTO CONFEZIONATO IN ITALIA
 Product of phytochemistry and heavy metals within the limits of Italian and European laws
 Product is OGM-FREE (genetically modified foodstuffs). Traceability and labelling conforming to the law in force
 No ALLERGEN food inside. The pack conforming to the food contact below the law in force

7. Note di Imballo/Notes Packaging

CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in fusto / Bag in drum > 200 Kg		Caratteristica/ characteristic	U.M.	Valore/ valor
IMBALLO PACKING	4 fusti metallo tronco-conici su pallets 112 X 112 4 drums truncated conical metal on pallets		fusti per bancale/ drums on pallets	n°	4
PESO NETTO NET WEIGHT	>Kg 200		altezza fusto/ height drum	m	0,945
			diámetro fusto/Ø drum	cm	53
			altezza confezione/package height	m	1,08
			lunghezza confezione/ packet length	m	1,12
			altezza pedana ICD/ height pallet ICD	m	0,135
			lunghezza pedana ICD/ packet pallet ICD	m	1,12
			larghezza pedana ICD/ width pallet ICD	m	1,12
			peso pedana ICD/ weight pallet ICD	Kg	21,5
CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in cartone/ Bag in box	Sacco asettico in cartone/ Bag in box	confezioni per piano/ packs for floor	n°	16
	10 LTR	5 LTR	piani per pallet/ plans for pallet	n°	5
			confezioni per pallet / packs for pallet	n°	80
			peso lordo contenitore / gross container weight	g	10500
IMBALLO PACKING	Cartone 1 X 10Kg su europallet Cardboards 1 X 10kg on europallets	Cartone 2 X 5Kg su europallet Cardboards 2 X 5kg on europallets	altezza confezione/ package height	cm	21,5
			larghezza confezione / package width	cm	18,8
			lunghezza confezione/ packet length	cm	28,7
			peso pallet completo/ full pallet weight	q	8,63
			altezza pallet completo/ full pallet height	m	1,31
			larghezza pallet completo/ full width pallet	m	0,80
			lunghezza pallet completo/ pallet full length	m	1,20
			altezza pedana EUR/ height pallet EUR	m	0,14
			lunghezza pedana EUR/ packet pallet EUR	m	1,20
			larghezza pedana EUR/ width pallet EUR	m	0,80
			peso pedana EUR/ weight pallet EUR	Kg	23
PESO LORDO GROSS WEIGHT	10100g	5060g			
PESO NETTO NET WEIGHT	10000g ±1.5 %	5000±1.5%			

8. IDENTIFICAZIONE/ Identification:

Identificazione per ciascun fusto con una etichetta . Le etichette e i cartoni hanno identiche informazioni così riassumibili:
 -Denominazione dell'azienda-Codice a barre
 -Denominazione del prodotto-Data ore e minuti di produzione
 -Codice del prodotto-Lotto di produzione

- Scadenza
- Peso netto
- Origine

Each box has one external label, one outside. Labels and cartons have the same information as follows: Name of the company, Product name, Product Code , Barcode, Date of production hours and minutes, Lot of production, Expiry, Net weight, Origin.

Modalità di conservazione / Conservation Methods

Modalità di conservazione: a temperatura ambiente. Evitare le temperature che favoriscano la formazione di ghiaccio.
 Storage: at room temperature. A void temperatures that favor the formation of ice.

Modalità di trasporto: a temperatura ambiente
 Transport modality: a environment temperature

Istruzioni d'uso / Consume instruction

Il prodotto può essere destinato a qualsiasi consumatore. Una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 24 ore.

The product can be used in any consumer. Once opened store the product in the refrigerator and consumed within 24 hours

Il prodotto è destinato alla rilavorazione e può essere utilizzato tal quale o con aggiunta di altri ingredienti per l'ottenimento di salse arricchite, piatti precucinati, ecc.

The product is designed to rework and can be used as such or with additional ingredient for the production of enriched sauces, etc

Nota: i prodotti sono controllati prima della spedizione in modo da garantire che al cliente non arrivi prodotto difettoso; tuttavia durante il trasporto la busta asettica potrebbe essere interessata da fenomeni di flex-cracking (piccolissimi fori) dovuti alla natura stessa del materiale di costruzione; pertanto , si raccomanda di movimentare i contenitori con molta attenzione e cura.
 La presente scheda tecnica e' costituita da valori medi di analisi di routine dei ns. laboratori interni di controllo qualità'. I parametri tecnici sono indicativi e sono destinati all'utilizzo di personale specializzato.
 Note: products are inspected before shipment to ensure that customers do not come defective product, but during transport the aseptic bag might be affected by phenomena of flex-cracking (pinholes) due to the nature of the material of construction, so it is recommended to handle containers with care and attention.
 These technical informations are the results of the average values find in our internal laboratories of quality control.