



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO *PRODUCT TECHNICAL SHEET*

Tipo di Prodotto: Doppio Concentrato di Pomodoro 28/30 CB in barattolo da 5 kg

Kind of product: *Tomato paste 28/30 CB in 5 kg cans*

Denominazione Legale del Prodotto (Legge 154/2016): Concentrato di Pomodoro

Ingredienti: Pomodoro

Ingredient: *tomato*

Origine del pomodoro: *Italia*

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): Assenti

Allergens (Reg. UE 1169/2011): *Absent*

Caratteristiche: Pomodoro 100% italiano – No OGM – Non irradiato

Characteristic: *100% Italian Tomato – GMO free - Free from irradiation*

Descrizione: Prodotto ottenuto dal succo di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, privati di bucce e semi, evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata sottoposto a processo di pastorizzazione e riempimento in barattoli, conforme alla legislazione Europea vigente.

Description: *: Product obtained from the juice of fresh, healthy, ripe, well washed, peeled and seedless tomatoes, evaporated to the concentration desired, pasteurised and packaged in cans, in accordance with current European law.*

Caratteristiche Organolettiche e Visive

Sensory and visual characteristics

Colore: Rosso tipico del pomodoro

Colour: *Red, typical of tomato*

Sapore: Buono privo di retrogusto

Taste: *Good, without aftertaste*

Odore: Caratteristico

Fragrance: *Characteristic*

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa: Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



Aspetto: Purea pastosa, omogenea con assenza di separazione di fase, esente da impurezze e/o materiale estraneo di ogni genere.

Physical *Homogeneously dense puree without a separation phase and free of impurities and/or*

Aspect: *other external materials.*

Consistenza: Pastosa

Consistence: Dense

Caratteristiche microbiologiche Prodotto microbiologicamente stabile.
Microbiological characteristics *Microbiologically stable*

Confezionamento, imballaggio e conservazione *Packaging and conservation*

Peso netto 4.500 g e

Net weight 4.500 g e

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

Imballo secondario: Termoretraibile 5X3
External packaging: *Plastic wrapped 5X3*

Unità di vendita:
Commercial unit:

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

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

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

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa : Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



Temperatura di trasporto e di consegna. Conservazione: Ambiente
Transport and Delivery temperature, Storage: 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 (Energy) <i>kJ/kcal</i>	444 / 105
Lipidi (<i>Total fat</i>)	0,4
- di cui saturi (<i>saturated fats</i>)	0
Carboidrati (<i>Total carbohydrates</i>)	20
- di cui zuccheri (<i>sugars</i>)	20
Fibra (fiber)	2,0
Proteine (<i>Total protein</i>)	3,9
Sale (<i>salt</i>)	0,60

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa : Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



CATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE *Chemical-physical characteristics*

Brix : > 28

pH (sul tal quale)

pH (product as such): < 4.50

Colore (12bx) Gardner (a/b)/Hunter

Color (12bx) Gardner (a/b)/Hunter: > 2.10

Bostwick (12 Bx ; 30''): 8+/-2

Muffe Howard (a 7.5 Bx)

Mould (Howard Count – 7.5 Bx): < 60

Rapporto zuccheri (%)

(espresso in zucchero invertito su residuo secco):

Sugars %

(expressed as invert sugar on dry matter): > 42

Rapporto acidità (%)

(espresso in acido citrico monoidrato su residuo secco):

Acidity (%)

(expressed as citric acid monohydrate on dry matter): < 9

Acido lattice (g/kg):

Lactic acid (g/kg): <3

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

The data analysis guaranteed by the internal control plan. Changes required on kind and frequency of the analysis are to be agreed with the Commercial Manager

22/06/2018

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa: Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349