

denominazione
POLPA DI POMODORO FINE
BAG 5KG X 2

marchio
POMOREALE

cod. prodotto
395866

Tipo di Prodotto: Polpa fine di Pomodoro confezionata in bag in box da 5l.

Kind of Product: *Finely crushed tomato packed in 5l pouches*

Denominazione Legale del Prodotto (Legge 154/2016): Pomodoro in pezzi

Ingredienti: Pomodoro, acido citrico (regolatore di acidità, se necessario)

Ingredient: *Tomato, citric acid (acidity regulator, if necessary)*

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, tritati e addizionati con succo d'arricchimento, sottoposto a processo di pastorizzazione e riempimento a caldo in bag in box, conforme alla legislazione Europea vigente.

Description: *Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, thinly diced, enriched with juice, pasteurized and hot filled in bag in box, 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*

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 € 10.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

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

denominazione
POLPA DI POMODORO FINE
BAG 5KG X 2

marchio
POMOREALE

cod. prodotto
395866

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 5000 g
Net weight 5000 g

Imballo primario: Sacco multistrato da 5 lt
Primary packaging: 5 lt Multilayer Bag

Imballo secondario: Cartone 2 sacchi x 5 lt
External packaging: Carton 2 bags x 5 lt

Unità di vendita: bancale da 70 o 80 cartoni
Commercial unit: 70 o 80 cartons on epal-pallet

T.M.C: 24 mesi
Shelf life: 24 months

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.

denominazione
POLPA DI POMODORO FINE
BAG 5KG X 2

marchio
POMOREALE

cod. prodotto
395866

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

Sull'imballo secondario: Come da accordi commerciali
On external packaging: On tread agreement

denominazione
POLPA DI POMODORO FINE
BAG 5KG X 2

marchio
POMOREALE

cod. prodotto
395866

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

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 € 10.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO
R.E.A. DI PARMA N. 270486
REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349

denominazione
POLPA DI POMODORO FINE
BAG 5KG X 2

marchio
POMOREALE

cod. prodotto
395866

CATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE ***Chemical-physical characteristics***

Brix : 7.5 +/- 0.5

pH (sul tal quale): < 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''): < 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 l'ufficio

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.

30/06/2017

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 € 10.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

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