


AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 15
		Rev. 02
		Data:29/03/22
LE BRUSCHETTE	PRODOTTO: BRUSCHETTA DI POMODORO CILIEGINO E PEPERONCINO PRODUCT : BRUSCHETTA OF CHERRY TOMATO AND HOT PEPPER	

NOME LEGALE <i>LEGAL NAME</i>	Condimento a base di pomodoro ciliegino e peperoncino ideale per condire pane e pasta. <i>Cherry tomato and hot pepper topping ideal to season bread and pasta</i>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	Pomodoro ciliegino essiccato e tritato e peperoncino in olio di semi di girasole. <i>Dried cherry tomato grinded and red hot pepper in sunflower oil.</i>	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro ciliegino essiccato e tritato (70%), olio di semi di girasole, peperoncino (2,5%), sale, basilico, origano, aglio. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. <i>Minced dried cherry tomato (70%), sunflower oil, hot pepper (2,5%), salt, basil, oregano, garlic. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS</i>	3,5 <pH< 4,5	aw< 0,98
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Anaerobi solfito-riduttori Batteri lattici mesofili Enterobatteri E.coli Lieviti e muffe	<i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i> <i>Sulphite-reducing anaerobes</i> <i>Mesophilic lactic acid bacteria</i> <i>Enterobacteria</i> <i>E.coli</i> <i>Yeasts and Moulds</i>	UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 ³ UFC/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g Valore energetico Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	<i>NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g</i> <i>Energy value</i> <i>Fat</i> <i>of which saturates</i> <i>Carbohydrate</i> <i>of which Sugars</i> <i>Fibers</i> <i>Proteins</i> <i>Salt</i>	KJ/Kcal 1814 KJ/440 Kcal 42 g 4,1 g 9,2 g 8,5 g 6,7 g 2,8 g 3,2 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso, tipico del pomodoro ciliegino maturo. Sapore: tipico di pomodoro speziato, con leggeri sentori di basilico e aglio, e peperoncino Odore: tipico di pomodoro finemente speziato.	

	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 15
		Rev. 02
		Data:29/03/22
LE BRUSCHETTE	PRODOTTO: BRUSCHETTA DI POMODORO CILIEGINO E PEPERONCINO PRODUCT : BRUSCHETTA OF CHERRY TOMATO AND HOT PEPPER	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Colour: red, typical of cherry tomato.</i> <i>Taste: typical of spicy tomato, with a slight hint of basil and garlic and hot pepper</i> <i>Smell: typical of spiced cherry</i>	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logistic sheet	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO <i>PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS</i>	Cernita, depicciolatura, calibratura, lavaggio, risciacquo, taglio, salatura, essiccazione in forno ventilato, triturazione, aggiunta di spezie ed olio di semi di girasole, riempimento, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio secondario, pallettizzazione, stoccaggio, spedizione. <i>Selection of raw material, clearing off petioles, gauging, washing, rinsing, cutting, salting, drying in ventilated oven, grinding, adding of spices and sunflower oil, packing, pasteurization, washing of packages and drying by air jet, labeling, secondary packaging, palletizing, storage, shipping.</i>	
SHELF LIFE	24 mesi / 24months	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO <i>STORAGE CONDITIONS</i>	Conservare a temperatura ambiente (< 27 ° C), in un luogo asciutto, al riparo dall'esposizione diretta a fonti di luce e calore. <i>Store in cool and dry place.</i>	
INDICAZIONI <i>INSTRUCTIONS</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni. <i>After opening keep refrigerated and consume within 7 days</i>	
ELABORATO DA RQ		APPROVATO DA DIR