

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 50
		Rev. 00
		Data:07/12/2017
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO GIALLO E POMODORO CILIEGINO GIALLO PRODUCT : PASSATA OF YELLOW TOMATO AND YELLOW CHERRY TOMATO	

NOME LEGALE <i>LEGAL NAME</i>	PASSATA DI POMODORO GIALLO E POMODORO CILIEGINO GIALLO <i>PASSATA OF YELLOW TOMATO AND YELLOW CHERRY TOMATO</i>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	Passata di pomodoro giallo pomodoro ciliegino giallo <i>Passata of yellow tomato and yellow cherry tomato</i>	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro giallo (68,6%), pomodoro ciliegino giallo (29,4%),sale. <i>Yellow tomato (68,6%), yellow cherry tomato (29,4%),salt.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS</i>	3,5<pH<4,5	° Bostwick (Viscosita'/Viscosity) = 7 < B < 9
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Anaerobi solfito-riduttori Batteri lattici mesofili Enterobatteri E.coli Lieviti e muffe	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS <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	NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g <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 132 KJ = 31 Kcal <0,5 g <0,1 g 5,7 g 5,4 g 1,2 g 1,2 g 0,5 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore:giallo Odore: intenso, tipico del pomodoro fresco. Sapore: persistente, leggermente dolce	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 50
		Rev. 00
		Data:07/12/2017
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO GIALLO E POMODORO CILIEGINO GIALLO PRODUCT : PASSATA OF YELLOW TOMATO AND YELLOW CHERRY TOMATO	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	<i>Colour: yellow</i> <i>Taste: intense, typical of fresh tomato.</i> <i>Smell: persistent slightly sweet.</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, lavaggio, risciacquo, taglio, triturazione, aggiunta ingredienti, cottura, raffinazione, confezionamento in bottiglie, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio secondario (cartoni) e terziario (pallet), stoccaggio, distribuzione. <i>Selection of raw material, clearing off petioles, washing, rinsing, cutting, grinding, adding ingredients, cooking, refining, packaging in bottle, pasteurization, washing of the packages and drying by air jet, labelling, secondary packaging (cardboard), palletizing, storing, shipping.</i>	
SHELF LIFE	36 mesi / 36 months	
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	