

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 28
		Rev. 01
		Data:03/06/2021
SUGHI	PRODOTTO: SUGO ALL'ARRABBIATA PRODUCT: ARRABBIATA PASTA SAUCE	

NOME LEGALE <i>LEGAL NAME</i>	Sugo all'arrabbiata di pomodoro ciliegino e peperoncino <i>Arrabbiata pasta sauce of cherry tomato and hot pepper</i>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	Sugo di pomodoro ciliegino e peperoncino <i>Arrabbiata Pasta sauce of cherry tomato and hot pepper</i>	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro ciliegino (87,7%), olio extra vergine di oliva, olive verdi, carota, peperoncino (1,4%), cipolla, sale, aglio, basilico, sedano , zucchero. <i>Cherry tomato (87,7%), extra virgin olive oil, green olives, carrot ,hot pepper(1,4%), onion, salt, garlic, basil, celery, sugar.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS</i>	3,5 <pH< 4,5	° Bostwick (Viscosita'/Viscosity) = 6 < B < 8
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 244 kJ - 58 kcal 2,6 g 0,5 g 6,2 g 6,0 g 2,5 g 1,3g 0,7 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con leggero retrogusto di peperoncino. Odore: intenso, tipico del peperoncino.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 28
		Rev. 01
		Data:03/06/2021
SUGHI	PRODOTTO: SUGO ALL'ARRABBIATA PRODUCT: ARRABBIATA PASTA SAUCE	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Colour: red, typical of mature cherry tomato.</i> <i>Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, with a slight hint of chilly</i> <i>Smell: intense typical of chilly</i>	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logigistic sheet	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO <i>PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS</i>	Cernitadepicciola tura, 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 5 giorni. <i>After opening keep refrigerated and consume within 5 days.</i>	
ELABORATO DA RQ		APPROVATO DA DIR