

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 11
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO CILIEGINO PRODUCT : PASSATA OF CHERRY TOMATO	

NOME LEGALE LEGAL NAME	PASSATA DI POMODORO CILIEGINO PASSATA OF CHERRY TOMATO	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	Passata di pomodoro ciliegino Passata of cherry tomato	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodoro ciliegino (98%), sale(1.46%), basilico(0.54%). Cherry tomato (98%), salt(1.46%), basil(0.54%).	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS	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 Sulphite-reducing anaerobes Mesophilic lactic acid bacteria Enterobacteria E.coli Yeasts and Moulds	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 dei quali saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g Energy value Fat of which saturates Carbohydrate of which Sugars Fibers Proteins Salt	KJ/Kcal 137 KJ = 32 Kcal <0,5 g 0,1 g 5,5 g 5,1 g 0,8 g 1,2 g 0,55 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro maturo. Odore: intenso, tipico del pomodoro fresco. Sapore: persistente, leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 11
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO CILIEGINO PRODUCT : PASSATA OF CHERRY TOMATO	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Colour: red, typical of mature cherry tomato. Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato. Smell: intense with bouquet variously spiced.	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logistic sheet	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS	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. 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.	
SHELF LIFE	36 mesi / 36 months	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO STORAGE CONDITIONS	Conservare a temperatura ambiente (< 27 ° C), in un luogo asciutto, al riparo dall'esposizione diretta a fonti di luce e calore. Store in cool and dry place.	
INDICAZIONI INSTRUCTIONS	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni. After opening keep refrigerated and consume within 7 days.	
ELABORATO DA RQ	APPROVATO DA DIR	

