

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 13
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO CILIEGINO BIOLOGICA PRODUCT : ORGANIC CHERRY TOMATO PASSATA	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Passata di pomodoro ciliegino biologica <i>Passata organic of cherry tomato</i>	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	Passata di pomodoro ciliegino biologica <i>Passata organic of cherry tomato</i>	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodoro ciliegino biologico (98%), sale, basilico biologico. <i>Organic cherry tomato (98%), salt, organic basil.</i>	
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 Lievit 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 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 ciliegino maturo. Odore: intenso, tipico del pomodoro ciliegino fresco. Sapore: persistente, leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 13
		Rev. 01
	Data:10/04/2024	
LE PASSATE	PRODOTTI: PASSATA DI POMODORO CILIEGINO BIOLOGICA PRODUCT : ORGANIC CHERRY TOMATO PASSATA	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	<i>Colour: red, typical of mature cherry tomato.</i> <i>Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato.</i> <i>Smell: intense with bouquet variously spiced.</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata See attached logistc 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. <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 STORAGE CONDITIONS	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 INSTRUCTIONS	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

