AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 29
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALL'AGLIO** PRODUCT: **GARLIC PASTA SAUCE**	

NOME LEGALE *LEGAL NAME*	Sugo di pomodoro ciliegino all'aglio *Pasta sauce of cherry tomato and garlic*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Sugo di pomodoro ciliegino e aglio *Pasta sauce with cherry tomato and garlic*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Pomodoro ciliegino (96,5%), olio extra vergine di oliva, aglio (0,6%), carota, cipolla, sale, basilico, **sedano**, zucchero. *Cherry tomato (96,5%), extra virgin olive oil, garlic (0, 6%), carrot, onion, salt, basil, **celery**, sugar.*	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE *CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS*	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	*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 di cui 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 234 kJ - 56 kcal 2,2 g 0,4 g 6,4 g 6,2 g 2,6 g 1,4 g 0,58g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con leggero sapore di aglio Odore: intenso, tipico dell'aglio	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 29
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALL'AGLIO** PRODUCT: **GARLIC PASTA SAUCE**	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	*Colour: red, typical of mature cherry tomato.* *Smell: intense typical of garlic* *Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, with a slight hint of garlic*
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 5 giorni. *After opening keep refrigerated and consume within 5 days.*

ELABORATO DA RQ	APPROVATO DA DIR