AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 26 Rev. 01 Data:10/04/24
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA NORMA** PRODUCT: **NORMA PASTA SAUCE**	

NOME LEGALE *LEGAL NAME*	Sugo alla norma di pomodoro ciliegino e melanzane *Norma pasta sauce of cherry tomato and aubergines*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Sugo di pomodoro ciliegino e melanzane *Norma Pasta sauce of cherry tomato and aubergines*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Pomodoro ciliegino (85, 4%), melanzane (5,6%), carota, cipolla, basilico, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, **sedano**, zucchero. *Cherry tomato (85, 4%), aubergines (5,6%), carrot, onion, basil, extra virgin olive oil, sunflower oil, salt,* ***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 270 kJ - 65 kcal 3,2 g 0,4g 6,7 g 6,4 g 2,0 g 1,3g 0,35 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con gusto intenso di melanzana Odore: intenso, tipico della melanzana	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 26
		Rev. 01
		Data:10/04/24
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA NORMA** PRODUCT: **NORMA PASTA SAUCE**	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	*Colour: red, typical of mature cherry tomato* *Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, intense flavour of aubergines* *Smell: intense typical of aubergine*
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