AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 27 Rev. 01 Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA PUTTANESCA** PRODUCT: **PUTTANESCA PASTA SAUCE**	

NOME LEGALE *LEGAL NAME*	Sugo alla puttanesca di pomodoro ciliegino, olive verdi e capperi *Puttanesca pasta sauce of cherry tomato, green olives and capers*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Sugo di pomodoro ciliegino, olive verdi e capperi *Puttanesca Pasta sauce with cherry tomato, green olives and capers*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Pomodoro ciliegino (86,3%), olio extra vergine di oliva, carota, olive verdi (1,8%), capperi (1,2%), cipolla, aglio, sale, basilico, **sedano**, zucchero. *Cherry tomato (86,3%), extra virgin olive oil, carrot, green olives (1,8%), capers (1,2%), onion, garlic, 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 310 kJ - 75 kcal 4,5 g 0,7g 6,2g 6,1 g 2,2 g 1,3 g 0,47 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con gusto intenso d'olive e capperi Odore: intenso, tipico delle olive e dei capperi	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 27
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA PUTTANESCA** PRODUCT: **PUTTANESCA PASTA SAUCE**	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	*Colour: red, typical of mature cherry tomato.* *Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, intense flavour of green olives and capers* *Smell: intense typical of olives and capers*
TIPI 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 5 days.*

ELABORATO DA RQ	APPROVATO DA DIR