AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 25 Rev. 01 Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA RICOTTA** PRODUCT: **RICOTTA PASTA SAUCE**	

NOME LEGALE *LEGAL NAME*	Sugo di pomodoro ciliegino e ricotta *Pasta sauce of cherry tomato and ricotta cheese*	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO *DESCRIPTION OF THE PRODUCT*	Sugo di pomodoro ciliegino e ricotta *Pasta sauce of cherry tomato and ricotta cheese*	
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	Pomodoro ciliegino (89,9%), **ricotta vaccina** (2,5%) (siero di **latte vaccino, latte vaccino**, sale), olio extra vergine d'oliva, carota, cipolla, sale, basilico, **sedano**, zucchero. *Cherry tomato (89, 9%), **ricotta cheese** (2,5%)(whey of cow's **milk**, cow's **milk**, salt), extra virgin olive oil, 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 dicui 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 235 kJ - 56kcal 2,3 g 0,8 g 6,5 g 6,4 g 1,7 g 1,6g 0,55 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con leggero retrogusto di ricotta Odore: intenso, tipico della ricotta	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 25
		Rev. 01
		Data:10/04/2024
SUGHI	PRODOTTO: **SUGO ALLA RICOTTA** PRODUCT: **RICOTTA PASTA SAUCE**	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	*Colour: red, typical of mature cherry tomato.* *Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, with a slight hint of ricotta cheese* *Smell: intense typical of ricotta cheese*
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