

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 1
		Rev. 02
		Data:20/02/2024
LE SALSE	PRODOTTO: SALSA PRONTA DI CILIEGINO PRODUCT : CHERRY TOMATO PASTA SAUCE	

NOME LEGALE LEGAL NAME	SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO READY CHERRY TOMATO PASTA SAUCE	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	Salsa di pomodoro ciliegino pronta all'uso Ready to use cherry tomato pasta sauce	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodoro ciliegino (97%), olio extra vergine di oliva, sale, carota, cipolla, basilico, sedano, zucchero. Cherry tomato (97%), extra virgin olive oil, salt, carrot, onion, basil, celery , sugar.	
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 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 170 KJ / 40 Kcal 0,8 g 0,1 g 6,4 g 5,6 g 1,2 g 1,4 g 0,51 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro maturo Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con leggero sentore di sedano Odore: intenso con bouquet variamente speziato.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 1
		Rev. 02
	Data:20/02/2024	
LE SALSE	PRODOTTO: SALSA PRONTA DI CILIEGINO PRODUCT : CHERRY TOMATO PASTA SAUCE	

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Colour: red, typical of mature cherry tomato. Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, with a slight hint of celery. Smell: intense with bouquet variously spiced.
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. <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


