

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 3
		Rev. 02
		Data:30/09/2024
LE SALSE	PRODOTTO: SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO AL BASILICO PRODUCT : CHERRY TOMATO PASTA SAUCE WITH BASIL	

NOME LEGALE LEGAL NAME	SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO CON BASILICO READY TO USE CHERRY TOMATO PASTA SAUCE WITH BASIL	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO DESCRIPTION OF THE PRODUCT	Salsa di pomodoro ciliegino e basilico pronta all'uso Ready to use cherry tomato pasta sauce with basil	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodoro ciliegino (82%), basilico (4%) carota, cipolla, olio extra vergine di oliva, sedano , sale, zucchero. Cherry tomato (82%), basil (4%), carrot, onion, extra virgin olive oil, celery , salt, sugar.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS	3,5<pH<4,5	° Bostwick (Viscosita')= 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 132 KJ - 31 Kcal 0,2 g <0,1 g 5,6 g 5,4 g 1,2 g 1,2 g 0.3 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso, tipico del pomodoro ciliegino maturo. Sapore: persistente leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino, con un leggero sentore di basilico. Profumo: intenso tipico di basilico	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 3
		Rev. 02
		Data:30/09/2024
LE SALSE	PRODOTTO: SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO AL BASILICO PRODUCT : CHERRY TOMATO PASTA SAUCE WITH BASIL	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Colour: red, typical of mature cherry tomato.</i> <i>Taste: persistent slightly sweet, typical of cherry tomato, with a slight hint of basil</i> <i>Smell: intense typical of basil</i>	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vedi scheda logistica allegata	
PACKAGING	See attached logistic sheet	
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO <i>PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS</i>	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 <i>STORAGE CONDITIONS</i>	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 <i>INSTRUCTIONS</i>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni. After opening keep refrigerated and consume within 7 days.	
ELABORATO DA RQ 	APPROVATO DA DIR	