

<b>AGROMONTE</b>	<b>SPECIFICHE PRODOTTO FINITO</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION SHEET</b>	SPF 33
		Rev. 02
		Data:03/06/2021
<b>LE SPECIALITA'</b>	<b>PRODOTTO: CILIEGINO SEMISECCO</b> <b>PRODUCT : SEMI – DRIED CHERRY TOMATO</b>	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Pomodoro ciliegino semisecco in olio di semi di girasole Semi - dried cherry tomato in sunflower oil	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	Pomodoro ciliegino semiessiccato, tagliato e confezionato in olio di semi di girasole. Semi - dried cherry tomato packaged in sunflower oil.	
INGREDIENTI  <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro ciliegino semisecco (68%), olio di semi di girasole, sale, basilico, origano, aglio, peperoncino. Acidificante: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico. <i>Semi - dried cherry tomato (68%), sunflower oil, salt, basil, oregano, garlic, hot pepper. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS</i>	3,5 < pH < 4,5	aw < 0,98
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Anaerobi solfito-riduttori Batteri lattici mesofili Enterobatteri E.coli Lieviti e muffe	<i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i> <i>Sulphite-reducing anaerobes</i> <i>Mesophilic lactic acid bacteria</i> <i>Enterobacteria</i> <i>E.coli</i> <i>Yeasts and Moulds</i>	UFC/g  < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 10 <sup>3</sup> UFC/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g Valore energetico Grassi dei quali saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	<i>NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g</i> <i>Energy value</i> <i>Fat</i> <i>of which saturates</i> <i>Carbohydrate</i> <i>of which Sugars</i> <i>Fibers</i> <i>Proteins</i> <i>Salt</i>	KJ/Kcal  189 Kcal = 786 KJ  13 g 1,7 g 14 g 9,5 g 3,1 g 2,5 g 1,6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso e uniforme, tipico del pomodoro ciliegino maturo. Sapore: caratteristico del prodotto fresco, con leggero sentore di spezie. Odore: tipico del ciliegino, finemente speziato.	

<b>AGROMONTE</b>	<b>SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET</b>	SPF 33
		Rev. 02
		Data:03/06/2021
<b>LE SPECIALITA'</b>	<b>PRODOTTO: CILIEGINO SEMISECCO PRODUCT : SEMI – DRIED CHERRY TOMATO</b>	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Colour: red and uniform, typical of mature cherry tomato. Taste: characteristic of fresh product, with a slight hint of spices. Smell: typical of cherry tomato, finely spiced.</i>	
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING</b>	Vedi scheda logistica allegata See attached logistic sheet	
<b>DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO  <i>PROCESS DESCRIPTION AND PRODUCT CHARACTERISTICS</i></b>	Cernita, depicciolatura, calibratura, lavaggio, risciacquo, taglio, salatura, essiccazione in forno ventilato, aggiunta di spezie ed olio di semi di girasole, riempimento, pastorizzazione, lavaggio confezioni ed asciugatura tramite getto d'aria, etichettatura, imballaggio secondario, pallettizzazione, stoccaggio, spedizione. <i>Selection of raw material, clearing off petioles, gauging, washing, rinsing, cutting, salting, drying in ventilated oven, adding of spices and sunflower oil, packing, pasteurization, washing of packages and drying by air jet, labeling, secondary packaging, palletizing, storage, shipping.</i>	
<b>SHELF LIFE</b>	24 mesi / 24months	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO  <i>STORAGE CONDITIONS</i></b>	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>	
<b>INDICAZIONI  <i>INSTRUCTIONS</i></b>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni. <i>After opening keep refrigerated and consume within 7 days.</i>	
<b>ELABORATO DA RQ</b>	<b>APPROVATO DA DIR</b>	