

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 12
		Rev. 02
		Data:29/03/22
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO E DATTERINO PRODUCT :PASSATA OF TOMATO AND DATTERINO TOMATO	

NOME LEGALE LEGAL NAME	Passata di pomodoro e datterino <i>Passata of tomato and datterino tomato</i>	
DESCRIZIONE DELPRODOTTO <i>DESCRIPTION OF THE PRODUCT</i>	Passata di pomodoro e datterino. <i>Passata of tomato and datterino tomato.</i>	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro (70,1%), datterino (29,4%), sale. <i>Tomato (70,1%), datterino (29,4%), salt.</i>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <i>CHEMICAL AND PHYSICAL ANALYSIS</i>	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	<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 ³ UFC/g
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI PER 100 g Valore energetico Grassi di cui 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 137 KJ= 32 Kcal <0,5 g 0,1 g 5,5 g 5,1 g 0,8 g 1,2 g 0,55 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: rosso vivo, tipico del pomodoro maturo. Odore: intenso, tipico del pomodoro fresco. Sapore: persistente, leggermente dolce, tipico del pomodoro e del pomodoro datterino.	

AGROMONTE	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION SHEET	SPF 12
		Rev. 02
		Data:29/03/22
LE PASSATE	PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO E DATTERINO PRODUCT :PASSATA OF TOMATO AND DATTERINO TOMATO	

<i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	<i>Colour: red, typical of mature tomato.</i> <i>Smell: intense, typical of fresh tomato.</i> <i>Taste: persistent slightly sweet, typical of tomato and datterino tomato</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING	Vedi scheda logistica allegata 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. <i>After opening keep refrigerated and consume within 7 days.</i>
ELABORATO DA RQ	APPROVATO DA DIR