


## Scheda tecnica-Technical sheet

Cod.:003537	<b>POLPA FINE DI POMODORO - FINE TOMATO PULP</b>	
<b>CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS</b>		
<b>Ingredienti/ Ingredients</b>	Pomodoro / Tomato.	
<b>Count or Size</b>	/	
<b>Quantità netta/ Net quantity</b>	10 kg – 2 x 5 kg	
<b>Quantità sgocciolata/ Drained quantity</b>	/	
<b>Shelf life</b>	30 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / <i>30 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.</i>	
<b>Modalità di conservazione/ Storage conditions</b>	Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare entro breve tempo/ <i>Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.</i>	
<b>Modalità di uso/ Conditions of use</b>	Pronto all'uso / <i>Ready to use</i>	
<b>Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration</b>  <i>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto / Nutritional average values for 100 g of product</i>	<b>Energia/ Energy</b>	119 kJ/28 kcal
	<b>Grassi/ Fat</b>	0.0 g
	<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	0.0 g
	<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	5.0 g
	<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	3.4 g
	<b>Proteine/ Protein</b>	1.5 g
	<b>Sale/ Salt</b>	< 0.01 g
<b>Allergeni/ Allergens</b>	Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / <i>The product does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011.</i>	
<b>OGM / GMO</b>	Il prodotto è privo di OGM nel rispetto dei Reg. (CE) 1829/2003 , Reg. (CE) 1830/2003 e successive modifiche o integrazioni / <i>The product is GMO free according to Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 and subsequent amendments.</i>	
<b>Radiazioni ionizzanti/ Ionizing radiations</b>	Il prodotto e i relativi ingredienti non sono stati sottoposti a radiazioni ionizzanti ai sensi del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 e s.s.m.m.i.i. (Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE) / <i>The product and its ingredients have not been subjected to ionizing radiation according to Legislative Decree 30 January 2001, No. 94 and s.s.m.m.i.i. (Directives 1999/2/EC and 1993/3/EC)</i>	



## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Conta batterica totale/ <i>Total bacterial count</i>	<100 UFC/g – CFU/g
Batteri lattici / <i>Lactic acid bacteria</i>	<10 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	<10 UFC/g – CFU/g

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Residuo ottico / <i>Total soluble solids (brix)</i>	6 – 8 %
Acidità totale / <i>Total acidity</i>	< 8,5 % dry weight sostanza secca
Sugars Zuccheri	≥ 42% sostanza secca / dry weight
NaCl	< 0,2%
pH	≤ 4,50
Colour Colore	≥ 1,90
Skins Buccie	≤ 12,5 cm <sup>2</sup> /100 g
Acido lattico / <i>Lactic Acid</i>	< 1 % del residuo secco / < 1% of dry weight value

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description</i> : Sacco asettico / <i>Aseptic bag</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size</i> : (lpxh)/ (lxwxh): 35 x 30 x 5 cm
<b>Marchio/Brand</b>	Ristoris

### Imballo/Packaging

Descrizione/ <i>Description</i> : Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size</i> : (lpxh)/ (lxwxh): 36 x 29 x 15 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight</i> : 10.4 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces</i> : 1
--	---	--	--

### Pallet

Descrizione/ <i>Description</i> : Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer</i> : 8	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet</i> : 10	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet</i> : 80
---	--	---	---

**EAN13:** 8056515240211

**TARIC CODE:**

2002 9011

