



SCHEMA TECNICA PASSATA 3 KG TECHNICAL SHEET MASHED TOMATOES 3 KG

DESCRIZIONE/DESCRIPTION	Passata di pomodoro/Mashed tomatoes
CODICE A BARRE/EAN CODE	8014259000157
FORMATO/SIZE	2500 g
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pomodori 99,9%, correttore d'acidità: acido citrico (E330) 0,01% / Tomatoes 99,9% , acidity regulator: citric acid (E330) 0,01%

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Netto/Net weight	2500 g
Residuo ottico/Optical residue	7° Brix
ph	4.10/4.40
Muffe/Molds (Howard method)	≤ 40 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Stabile dopo incubazione a/Stable after incubation at	a/at 37° C per/for 14 gg/days	a/at 55° C per/for 7 gg/days
---	-------------------------------	------------------------------

CONSERVAZIONE/PRESERVATION

Shelf life	36 mesi/36 months
Temperatura/Temperature	Ambiente/Environment
Conservazione/Preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto /Keep in a dry and cool place



NUTRITIONAL DECLARATION
AVERAGE VALUES PER 100 g

ENERGIA/ENERGY	125 kJ / 30 kcal
GRASSI/FAT	0.1g
Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates	0g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE	5.6g
Dei quail zuccheri/Of wich sugar	4.5g
FIBRE/FIBRES	1.7g
PROTEINE/PROTEINS	1.1g
SALE/SALT	0.02g

SENSORIAL CHARACTERISTICS

Colore/Colour	Rosso tipico del prodotto/Tipycal red product
Sapore/Flavor	Tipico/Typical
Odore/Smell	Fresco/Fresh

SCADENZA/EXPIRY DATE	Data di scadenza sul coperchio o sull'etichetta Expiration date on the cap or on the label
-----------------------------	---

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	Scatola in banda stagnata elettrolitica/Electrolitic Can
----------------------------------	--

DATA REVISIONE : 10/01/2024