



SCHEDA 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 , succo di pomodoro, sale, correttore d'acidità: acido citrico (E330)/ Tomatoes , tomato juice, salt, acidity regulator: citric acid (E330)

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
--	-------------------------------	------------------------------

'O Sole 'e Napule di Calabria Alfonso s.r.l. Via Vecchia del Bosco snc – **80034 MARIGLIANO (NA)**
Tel. (081)8411215 – Fax. (081)8413343 P.IVA e C.F. 02691611210 – C.C.I.A.A. R.D. N. 506275
www.osoleenapule.it – e-mail:calabria_alfonso@libero.it



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	81 kj/19kcal
GRASSI/FAT	0.3g
Dei quali acidi grassi saturi/Of which saturates	0g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE	3.0g
Dei quali zuccheri/Of which sugar	3.0g
FIBRE/FIBRES	0.9g
PROTEINE/PROTEINS	1.1g
SALE/SALT	0.6g

SENSORIAL CHARACTERISTICS

Colore/Colour	Rosso tipico del prodotto/Typical 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
----------------------------------	--

