



SCHEDA TECNICA POMODORI PELATI QUALITA' FIRMATA 6X2,5 KG
TECHNICAL SHEET "SIGNED" QUALITY PEELED TOMATOES 6X2,5 KG

DESCRIZIONE/DESCRIPTION	Pomodori Pelati Super salsati qualità firmata /"Signed" Quality Peeled Tomatoes in tomato juice
CODICE A BARRE/EAN CODE	8014259005862
FORMATO/SIZE	2500 g
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pomodori pelati, purea di pomodoro ,correttore d'acidità: acido citrico (E330) /Peeled tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330)

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Netto/Net weight	2500 g
Peso sgocciolato/Drained weight	1500 g
Residuo ottico/Optical residue	7°-7.5° Brix
ph	4.25/4.45
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 mounths
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	94 kj/23 kcal
GRASSI/FAT Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates	< 0.5 g < 0.01 g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE Dei quail zuccheri/Of wich sugar	2.6 g 2.5 g
FIBRE/FIBRES	1.7 g
PROTEINE/PROTEINS	1.2 g
SALE/SALT	< 0.01 g

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 Expiration date on the cap
-----------------------------	--

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	Scatola in banda stagnata elettrolitica-interno smaltato/electrolytic can
----------------------------------	---

Marigliano, 20/02/2022