



SCHEDA TECNICA SPACCATELLE DI DATTERINO ROSSO TECHNICAL SHEET RED QUARTERED DATTERINO TOMATOES

DEFINIZIONE/DEFINITION	Spaccatelle di Datterino Rosso /Red Quartered Datterini tomatoes
CODICE A BARRE/EAN CODE	8014259001260
FORMATO/SIZE	1062 ml
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pomodorini Datterini, Acqua, Sale, Correttore di Acidità : Acido Citrico / Datterini Tomatoes, Water, Salt, Acidity Regulator : Citric Acid
ORIGINE DEI POMODORINI	ITALIA

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Netto/Net weight	960 g
ph	8.1/13
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	355 kj/ 84 kcal
GRASSI/FAT	0g
Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates	0g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE	18.6g
Dei quail zuccheri/Of wich sugar	9.3g
FIBRE/FIBRES	2.4g
PROTEINE/PROTEINS	1.8g
SALE/SALT	0.1g

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 in etichetta e/o sul tappo Expiration date on the label and / or on the Lid
-----------------------------	---

CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	Vaso in vetro/ Glass jar
----------------------------------	--------------------------

Aggiornamento del 15.06.2022