

Tipo di Prodotto: Concentrato di Pomodoro in scatole da 5 kg

Kind of product: *Tomato paste in 5 kg cans.*

Descrizione: Prodotto ottenuto dal succo di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, privati di bucce e semi, evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata sottoposto a processo di riempimento in barattoli, conforme alla legislazione vigente.

Description: *Product obtained from juice of fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, seedless, evaporated to the concentration desired, pasteurised and packaged in cans, in accordance with Italian law*

Caratteristiche Organolettiche e Visive *Organoleptic and visual characteristics*

Colore: Rosso tipico del pomodoro

Colour: *Red, typical of tomato*

Sapore: Buono privo di retrogusto

Taste: *Good, without aftertaste*

Odore: Caratteristico

Fragrance: *Characteristic*

Aspetto: Purea pastosa, omogenea con assenza di separazione di fase, esente da impurezze e/o materiale estraneo di ogni genere.

Physical

Aspect: *Homogeneously dense puree without a separation phase and free of impurities and/or other external materials.*

Consistenza: Pastosa

Consistence: *Dense*

Caratteristiche microbiologiche *Microbiological characteristics*

Prodotto microbiologicamente stabile e commercializzabile dopo quarantena di 15 gg a temperatura ambiente.

Microbiologically stable and marketable after 15 days quarantine in room temperature

Confezionamento, imballaggio e conservazione *Packaging and conservation*

Imballo primario:

Primary packaging:

Barattoli in banda stagnata da 5 Kg

5 Kg tin cans

Imballo secondario:
External packaging Termoretraibile 5X3
Plastic wrapped 5X3

Unità di vendita:
Commercial unit:

(Per barattoli da 5 Kg non etichettati)
(Non labelled 5 Kg cans) Bancale da 210 barattoli
Pallets of 210 cans

(Per barattoli da 5 Kg etichettati)
(Labelled 5 Kg cans) Bancale da 66 termoretraibili
Pallets of 66 plastic wrapped packages

Conservazione:
Shelf life: 36 mesi
36 months

Temperatura di consegna e conservazione: Ambiente
Delivery and storage temperature: *Room Temperature*

Identificazione ed Etichettatura *Identification and labelling*

Sigla identificativa produttore
Producer identification FF1
FF1

Lotto di fabbricazione con lettera identificativa dell'anno e numero progressivo del giorno dell'anno.
Production Code with letter identifying year and progressive number identifying day of production.

Data di scadenza
Suggested expiry date

Valori nutrizionali medi (Banca Dati Dell'Istituto Nazionale della Nutrizione) **(g/100 g):**

Nutritional Value (g/100g):

Acqua (<i>Water</i>)	70
Proteine (<i>Total protein</i>)	3.9
Lipidi (<i>Total fat</i>)	0.4
Carboidrati (<i>Total carbohydrates</i>)	20.4
Fibra (<i>Fibre</i>)	2.0
Energia (<i>Energy</i>)KCal	96
<i>KJ</i>	400

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE
*Chemical-physical characteristics***Data:** 03/06/05**Cliente:** VANDEPUTTE**Prodotto:** Doppio Concentrato di Pomodoro 28/30 % CB in scatole da 5 kg
Tomato Paste 28/30% CB in 5 kg cans

Brix :	> 28
pH (sul tal quale) pH (product as such):	< 4.40
Colore Gardner (a/b 12 Bx) Colour Gardner (a/b 12 Bx):	> 2.10
Bostwick (12 Bx ; 30"):	8+/- 2
Muffe Howard (a 7.5 Bx) Mould (Howard Count – 7.5 Bx):	< 60
Rapporto zuccheri (%) (espresso in zucchero invertito su residuo secco) Sugars % (Expressed as invert sugar on dry matter)	> 42
Rapporto acidità (%) (espresso in acido citrico monoidrato su residuo secco) Acidity (%) (Expressed as citric acid monohydrate on dry matter)	< 9
Acido Lattico (g/kg) Lactic Acid (g/kg):	< 3

p. CO.PAD.OR. Soc.Agr.Coop.

(Luisa Schianchi)

