

Tipo di Prodotto: Concentrato di Pomodoro in sacchi asettici.

Kind of product: *Tomato paste in aseptic bags.*

Ingredienti : Pomodoro 100% italiano – No ogm – Non contiene allergeni

Ingredient: *100% Italian Tomato – Ogm – free - Allergens - free*

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 asettico, conforme alla legislazione Europea vigente.

Description: *: Product obtained from the juice of fresh, healthy, ripe, well washed, peeled and seedless tomatoes, evaporated to the concentration desired, aseptically filled, in accordance with European law in force.*

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.

Microbiologically stable.

Lattobacilli, muffe e lieviti assenti.

Lactobacilli, mould and yeast absent.

Conta totale: < 1000 ufc

Total count: < 1000 ufc

Confezionamento, imballaggio e conservazione **Packaging and conservation**

Imballo primario: <i>Primary packaging:</i>	Sacco sterilizzato ai raggi gamma da 800 l. <i>800 l sterilized γ ray bags.</i>
Imballo secondario: <i>External packaging</i>	Fusto metallico tronco conico da Eurobins o similari <i>Eurobins or similar.</i>
Unità di vendita: <i>Commercial unit:</i>	Eurobins o similari <i>Eurobins or similar</i>
Conservazione: <i>Shelf Life:</i>	24 mesi. <i>24 months</i>

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

Identificazione ed Etichettatura ***Identification and Labelling***

<i>Sull'imballo secondario:</i> <i>On external packaging:</i>	Nome merceologico <i>Commercial Name</i>
	Dati identificativi del produttore <i>Producer identification</i>
	Lotto di fabbricazione con lettera identificativa dell'anno e numero progressivo del giorno dell'anno <i>Production code with letter identifying year and progressive number identifying day of production.</i>
	Peso netto <i>Net Weight</i>
	Data ed ora di produzione <i>Production date and hour</i>
	Data di scadenza <i>Suggested expiry date</i>

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
KJ	400

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE
*Chemical-physical characteristic***Data:** 11/07/07**Cliente:** VANDEPUTTE**Prodotto:** Doppio Concentrato di Pomodoro 28/30 % CB in sacchi asettici da 800 l.
Product: *Tomato Paste 28/30% CB in aseptic bags 800 l*

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"):	7+/-1
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