

Tipo di Prodotto: Polpa fine di Pomodoro confezionata in bag in box da 3,5 l.

Kind of Product: *Thinly diced tomato packed in 3,5 l bag in box.*

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, pelati, triturati addizionati con succo d'arricchimento, sottoposto a processo di pastorizzazione e riempimento a caldo in bag in box, conforme alla legislazione vigente.

Description: *Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, thinly diced, enriched with juice, pasteurized and hot filled in bag in box, 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 del pomodoro fresco

Fragrance: *Characteristic of fresh tomato*

Aspetto: Triturato in succo di arricchimento.

Physical

Aspect: *Triturated tomatoes enriched with juice.*

Caratteristiche microbiologiche **Microbiological characteristics**

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

Microbiologically stable and commercialised after 15 days quarantine in room temperature.

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

Imballo primario: Sacco multistrato da 3,5 lt
Primary packaging: *3,5 lt Multilayer Bag*

Imballo secondario: Cartone 6 sacchi x 3 lt
Cartone 4 sacchi x 5 lt

External packaging: *Carton 6 bags x 3 lt*
Carton 4 bags x 5 lt

Unità di vendita:

Commercial unit:

Per i sacchi da 3 lt

3 lt bag

Per i sacchi da 5 lt

5 lt bag

bancale da 48 cartoni

48 cartons on epal-pallet

bancale da 36 cartoni

36 cartons on epal-pallet

Conservazione:

Shelf Life:

24 mesi.

*24 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

Sull'imballo secondario:

On external packaging:

Secondo accordi commerciali

*On tread agreement****Valori nutrizionali medi (Banca Dati Dell'Istituto Nazionale della Nutrizione)******(g/100 g):******Nutritional Value (g/100g):***Acqua (*Water*)

94.7

Proteine (*Total protein*)

1.2

Lipidi (*Total fat*)

0.5

Carboidrati (*Total carbohydrates*)

3.0

Fibra (*Fibre*)

0.9

Energia (*Energy*)KCal

21

KJ

86

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE
Chemical-physical characteristics

Data: 25/01/2006

Cliente: Vandeputte

Prodotto: Polpa fine di pomodoro in bag in box da 3, 5 l

Product: *Thinly diced Tomatoes packed in bag in box 3,5l*

Brix : 7.0 +/-0,5

pH (sul tal quale)

pH (product as such): < 4.40

Muffe Howard (sul tal quale)

Mould (Howard Count-product as such): < 50 %

Bostwick (Prodotto tal quale)

Bostwick (Product as such) 10'' < 6

Colore (sul tal quale)

Gardner (a/b)

Colour (product as such): > 2.00

Rapporto acidità (%)

(espresso in acido citrico monoidrato su residuo secco)

Acidity (%) < 9

(Expressed as citric acid monohydrate on dry matter)

Acido lattico (g/kg)

Lactic Acid (g/kg) < 0,5