

**Tipo di Prodotto:** Polpa Fine di Pomodoro confezionata in sacchi asettici.

**Kind of Product:** *Thinly diced tomato in aseptic bags.*

**Descrizione:** Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, pelati, triturati, addizionati di un succo d'arricchimento e sottoposto a processo di riempimento asettico, conforme alla legislazione vigente.

**Description:** *Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, triturated, enriched with juice and aseptically filled, 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 tomatoes*

**Aspetto:** Triturato in succo di arricchimento

**Physical**

**aspect:** *Triturated tomatoes enriched with juice*

### **Caratteristiche microbiologiche** **Microbiological characteristics**

Prodotto microbiologicamente stabile.

*Microbiologically stable.*

Lattobacilli assenti

*Lactobacilli absent.*

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

Imballo primario: Sacco in Polietilene sterilizzato ai raggi gamma da 220 l / 800 l.

**Primary packaging:** *220 or 800 l Polyethylene sterilized  $\gamma$  rays bags.*

Imballo secondario: Fusto metallico tronco conico da 220 l / Eurobins o similari.

**External packaging:** *220 l tapered metal drums / Eurobins or similar.*

Unità di vendita: Bancale con 4 fusti avvolti da film estensibile / Eurobins or similar

*Commercial unit:* 4 drums pallet wrapped with transparent film /Eurobins or similar

*Conservazione:* 18 mesi.  
*Shelf Life:* 18 months

**Temperatura di consegna e conservazione:** Ambiente

***Delivery and storage temperature:*** Room temperature

## Identificazione ed Etichettatura

### *Identification and Labelling*

*Sull'imballo secondario:* Nome merceologico  
*On external packaging:* Commercial Name  
Dati identificativi del produttore  
*Producer identification*  
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.*  
Peso netto  
*Net Weigh*  
Data ed ora di produzione  
*Production date and hour*  
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> )	94.7
Proteine ( <i>Total protein</i> )	1.2
Lipidi ( <i>Total fat</i> )	0.5
Carboidrati ( <i>Total carbohydrates</i> )	3.0
Fibra ( <i>Fibre</i> )	0.9
Energia ( <i>Energy</i> )KCal	21
<i>KJ</i>	86

***CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE******Chemical-physical characteristic*****Data: 14/02/05****Cliente: MANNA****Prodotto: Polpa Fine di Pomodoro in sacchi asettici da 220 l ca****Product: *Thinly diced tomato in aseptic bags 220 l ca*****BRIX: 7 +/- 0.5****pH ( sul tal quale ) < 4.40**  
**pH ( product as such):****Muffe Howard (sul tal quale)**  
**Mould (Howard Count-**  
**product as such): < 50 %****Colore( sul tal quale ) (Gardner a/b)**  
**Color ( product as such ): > 2.00****Bostwick ( sul tal quale )**  
**Bostwick ( product as such 10" ) < 6.0****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****p. CO.PAD.OR.Soc.Agr.Coop.**  
**( Luisa Schianchi )**