|  |  |
| --- | --- |
| **PRODOTTO*****PRODUCT***  | Passata di pomodoro confezionata in brik da 1000 g, con tappo*Tomato puree packed in 1000 g brik, with cap.* |
| **CODICE ARTICOLO *FRUTTAGEL PRODUCT***  | 320113 |
| **CODICE EAN*****EAN CODE*** | 8012801010159 |
| **INGREDIENTI*****INGREDIENTS*** | Pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico.*Tomato, salt,* *acidity regulator: citric acid* |
| **CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA*****RAW MATERIAL CHARACATERISTICS*** | Pomodori freschi, rossi, sani, raccolti al giusto grado di maturazione*Red, fresh and healthy tomatoes harvested at the right stage of ripeness.* |
| **CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE*****TECHNOLOGICAL CHARACATERISTICS*** | Raccolta meccanica, trasporto alla rinfusa, scarico idraulico, stoccaggio in piscina, alimentazione linea idraulica, cernita, Hot Break, setacciatura, concentrazione sottovuoto, serbatoio di stoccaggio, disareazione, aggiunta degli altri ingredienti, filtrazione, serbatoio di stoccaggio, preriscaldamento, disareazione, pastorizzazione, raffreddamento, riempimento in asettico, invassoiamento, pallettizzazione*Mechanical harvest, bulk transportation, hydraulic dump, in-tank storage, hydraulic route alimentation, sorting, Hot Break, sieve phase, under vacuum concentration, storage tank, de-aeration, other ingredients adding, filtration, tank storage, pre-heating, de-aeration, pasteurization, packaging in aseptic bags, in-drum storage.* |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*****ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS*** | 1. Denso, uniforme
	1. Caratteristico, rosso brillante, esente da processi di imbrunimento
		1. Caratteristico, gradevole ed armonico; esente da odori deviati od estranei
			1. Caratteristico, pieno e gradevole; esente da sapori deviati od estranei

***Appearance****: Thick, uniform;* ***Color****: Typical, brilliant red, without browning process****Smell****: Typical, delightful and harmonic, without extraneous smells****Taste****: Typical, full and delightful; without extraneous tastes* |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE*****CHEMICAL – PHYSICAL******CHARACATERISTICS*** | * Residuo ottico/ *Optical residual*
* Residuo secco netto/*Residual dry net*
* pH
* Sale aggiunto/*Added salt*
* acidità totale (in acido citrico anidro sul residuo ottico netto) *Total acidity (in citric acid anhydrous/ optical residual)*
* zuccheri riduttori (sul residuo ottico netto) metodo FELHING *Reducing sugars/ optical residual (FELHING method)*
* Scorrimento Bostwick (cm in 30” a 25°C sul tal quale) *Bostwick flow (cm in 30” at 25°C on the preparation itself)*
* Muffe Howard (sul tal quale) *Howard moulds (on the preparation itself)*
* Colore Gardner (rapporto a/b *Gardner color (a/b relation)*
* Metalli/*metals*
* Residui di fitofarmaci/*pesticides*
* Acido lattico/*lactic acid*
 | * 7,5±0,5
* min 7,3%
* 4,35±0,15
* 0,45±0,1%
* max 9,5 %
* min 42 %
* 11±2
* as stated on D.M. 23/9/2005
* min 1,9

secondo normativa cogente/ *according to actual law** secondo normativa cogente/ *according to actual law*
* secondo normativa cogente/ *according to actual law*
 |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE*****MICROBIOLOGICAL CHARACATERISTICS*** | Prodotto commercialmente stabile*Commercially stable product* |
| **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE****(valori medi riferiti a 100g)*****AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g*** | Energia/ *Energy* | 89 kJ/ 21 kcal |
| Grassi/ *Fat* | 0 g  |
| di cui acidi grassi saturi/ *of which saturates* | 0 g  |
| Carboidrati/ *Carbohydrate* | 3,5 g |
| di cui zuccheri/ *of which sugars* | 3,0 g  |
| Fibre/*Fibre* | 0,7 g |
| Proteine/ *Protein* | 1,1 g  |
| Sale/*Salt* |  0,5 g  |

|  |  |
| --- | --- |
| **MODALITA’ DI CONSERVAZIONE*****STORAGE CONDITIONS*** | Dopo l’apertura conservare in frigorifero*After opening store in the fridge* |
| **TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE*****BEST BEFORE DATE*** | 24 mesi; espresso in giorno, mese ed anno stampigliato ad inchiostro sul brik *24 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the brik*  |
| **LOTTO*****BATCH*** | Stampigliato ad inchiostro sul brik col codice francese*Marked in ink-jet on the brik*  |
| **Esempio*****EXAMPLE*** | PRODUZIONE/*Production*: 2 Maggio 2019LOTTO/*BATCH*: L123JTMC/*BBD*: 31/05/21 |
| **CARATTERISTICHE BRIK*****BRIK CHARACTERISTICS*** | * Volume nominale*/nominal volume*
* Materiale

 tetra brik/*brick* *material** Dimensioni brik/ *brik dimension*
* Peso

 (brik pieno)/ *weight (full brik)* | 1000 mlpoliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio/ *Outside PE and paperboard, paperboard and lamination layer, Al-foil and inside layer*lunghezza/ *lenght* mm 70larghezza/ width mm 75altezza/ *height* mm 215lordo medio/ *average* *gross weight* g 1037tara media/ *brik weight* g 37netto medio/ *average* *net weight* g 1000 |
| **CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO:****Vassoio neutro: 8 brik x 1000 g*****PACKAGING CHARACTERISTICS******Avana tray: 8 brik x 1000g*** | * Materiale/*material*
* Dimensioni

(vassoio pieno)/ *Tray dimensions (full)** Peso lordo

(vassoio pieno)/ *Gross weight (full tray)** Colla/*Glue*
 | Cartone ondulato tipo TbMT 342/B/ *cardboard – weight-* g 145Lunghezza/ *lenght* mm 300Larghezza/ width mm 154Altezza/ *height* mm 220kg 8,7Hot Melt |
| **CARATTERISTICHE DI PALLETTIZZAZIONE:** **pallets tipo EPAL 80X120*****PALLETISATION:*** ***pallets EPAL 80X120*** | * Vassoi per strato/*Tray for layer*
* Strati per pallet/*Layer for pallet*
* Vassoi per pallet/*Trays for pallet*
* Brik per pallet/*Brik for pallet*
* Altezza totale pallet/*total height pallet*
* Peso totale pallet/*total weight pallet*
 | N° 19N° 5N° 95N° 760mm 1265Kg 852±10 |
|  | * Pallet avvolti con film polietilene estensibile.
* *pallets wrapped with polyethylene film extensible*
 |
| **DICHIARAZIONI*****STATEMENTS*** | * Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
* Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
* *Product does not contain /it’s not composed by GMO and besides, it’s not obtained/it does not contain ingredients produced by GMO.*
* *Product manufactured in conformity with Italian alimentary law.*
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | 08/11/19 | Aggiornam.TMC |  |  |  |
| 00 | 29/4/16 | Prima emissione |  |  |  |
| **Rev.**  | **data** | **causale** | **Redazione** **AQ** | **Verifica** **RCQ** | **Approvazione****R. PRO Caldo** |

|  |  |
| --- | --- |
| Per accettazione (cliente)/For acceptance**Timbro e Firma/ *Sign and Stamp*** | Per Fruttagel(Timbro e Firma)/ *Sign and Stamp* |
|  |  |