

FRUTTAGE S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.02 del 19/09/22
	Giardino dei Sapori	Specifica di prodotto/
	PASSATA di POMODORO	pomodoro GdS
	1000g EDGE	Pag. 1 di 4

PRODOTTO PRODUCT	Passata di pomodoro confezionata in brik da 1000 g EDGE, con tappo <i>Tomato puree packed in 1000 g brik, with cap.</i>
CODICE ARTICOLO FRUTTAGE PRODUCT	320227
CODICE EAN EAN CODE	8012801010159
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico. <i>Tomato, salt, acidity regulator: citric acid</i>
CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA RAW MATERIAL CHARACTERISTICS	Pomodori freschi, rossi, sani, raccolti al giusto grado di maturazione <i>Red, fresh and healthy tomatoes harvested at the right stage of ripeness.</i>
CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS	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, invasoamento, pallettizzazione <i>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.</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Denso, uniforme Colore: Caratteristico, rosso brillante, esente da processi di imbrunimento Aroma: Caratteristico, gradevole ed armonico; esente da odori devianti od estranei Gusto: Caratteristico, pieno e gradevole; esente da sapori devianti od estranei
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Appearance: <i>Thick, uniform;</i> Color: <i>Typical, brilliant red, without browning process</i> Smell: <i>Typical, delightful and harmonic, without extraneous smells</i> Taste: <i>Typical, full and delightful; without extraneous tastes</i>

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.02 del 19/09/22
	Giardino dei Sapori	Specifica di prodotto/ pomodoro GdS
	PASSATA di POMODORO	Pag. 2 di 4
	1000g EDGE	

**CARATTERISTICHE
CHIMICO-FISICHE**

- Residuo ottico/ *Optical residual* 7,5±0,5
- Residuo secco netto/*Residual dry net* min 7,3%
- pH 4,35±0,15
- Sale aggiunto/*Added salt* 0,45±0,1%

**CHEMICAL – PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

- acidità totale (in acido citrico anidro sul residuo ottico netto) max 9,5 %
Total acidity (in citric acid anhydrous/ optical residual)

- zuccheri riduttori (sul residuo ottico netto) metodo FELHING min 42 %
Reducing sugars/ optical residual (FELHING method)

- Scorrimento Bostwick (cm in 30" a 25°C sul tal quale) 11±2
Bostwick flow (cm in 30" at 25°C on the preparation itself)

- Muffe Howard (sul tal quale) as stated on D.M. 23/9/2005
Howard moulds (on the preparation itself)

- Colore Gardner (rapporto a/b) min 1,9
Gardner color (a/b relation)

- Metalli/*metals* secondo normativa cogente/
according to actual law

- Residui di fitofarmaci/*pesticides* secondo normativa cogente/
according to actual law

- Acido lattico/*lactic acid* secondo normativa cogente/
according to actual law

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL
CHARACTERISTICS**

Prodotto commercialmente stabile

Commercially stable product

**DICHIARAZIONE
NUTRIZIONALE
(valori medi riferiti a 100g)**

**AVERAGE NUTRITIONAL
VALUES FOR 100g**

Energia/ <i>Energy</i>	89 kJ/ 21 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	0 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	0 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	3,5 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	3,0 g
Fibre/ <i>Fibre</i>	0,7 g
Proteine/ <i>Protein</i>	1,1 g
Sale/ <i>Salt</i>	0,5 g

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO	Rev.02 del 19/09/22
	Giardino dei Sapori	Specifica di prodotto/ pomodoro GdS
	PASSATA di POMODORO	Pag. 3 di 4
	1000g EDGE	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Dopo l'apertura conservare in frigorifero													
STORAGE CONDITIONS	<i>After opening store in the fridge</i>													
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	24 mesi; espresso in giorno, mese ed anno stampigliato ad inchiostro sul brik													
BEST BEFORE DATE	<i>24 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the brik</i>													
LOTTO	Stampigliato ad inchiostro sul brik col codice francese <i>Marked in ink-jet on the brik</i>													
BATCH														
Esempio	PRODUZIONE/ <i>Production:</i>	2 Maggio 2019												
	LOTTO/ <i>BATCH:</i>	L123Q												
	TMC/ <i>BBD:</i>	31/05/21												
EXAMPLE														
CARATTERISTICHE BRIK	<ul style="list-style-type: none"> • Volume nominale/<i>nominal volume</i> 1000 ml 													
BRIK CHARACTERISTICS	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale tetra brik/<i>brick material</i> poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio/ <i>Outside PE and paperboard, paperboard and lamination layer, Al-foil and inside layer</i> • Dimensioni brik/ <i>brik dimension</i> <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>lunghezza/ <i>length</i></td> <td>mm 70</td> </tr> <tr> <td>larghezza/ <i>width</i></td> <td>mm 75</td> </tr> <tr> <td>altezza/ <i>height</i></td> <td>mm 215</td> </tr> </table> • Peso (brik pieno)/ <i>weight (full brik)</i> <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>loro medio/ <i>average gross weight</i></td> <td>g 1037</td> </tr> <tr> <td>tara media/ <i>brik weight</i></td> <td>g 37</td> </tr> <tr> <td>netto medio/ <i>average net weight</i></td> <td>g 1000</td> </tr> </table> 	lunghezza/ <i>length</i>	mm 70	larghezza/ <i>width</i>	mm 75	altezza/ <i>height</i>	mm 215	loro medio/ <i>average gross weight</i>	g 1037	tara media/ <i>brik weight</i>	g 37	netto medio/ <i>average net weight</i>	g 1000	
lunghezza/ <i>length</i>	mm 70													
larghezza/ <i>width</i>	mm 75													
altezza/ <i>height</i>	mm 215													
loro medio/ <i>average gross weight</i>	g 1037													
tara media/ <i>brik weight</i>	g 37													
netto medio/ <i>average net weight</i>	g 1000													
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO:	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale/<i>material</i> Cartone ondulato tipo TbMT 342/B/ <i>cardboard – weight- g 145</i> 													
Vassoio neutro: 8 brik x 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni (vassoio pieno)/ <i>Tray dimensions (full)</i> <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Lunghezza/ <i>length</i></td> <td>mm 300</td> </tr> <tr> <td>Larghezza/ <i>width</i></td> <td>mm 154</td> </tr> <tr> <td>Altezza/ <i>height</i></td> <td>mm 220</td> </tr> </table> 	Lunghezza/ <i>length</i>	mm 300	Larghezza/ <i>width</i>	mm 154	Altezza/ <i>height</i>	mm 220							
Lunghezza/ <i>length</i>	mm 300													
Larghezza/ <i>width</i>	mm 154													
Altezza/ <i>height</i>	mm 220													
PACKAGING CHARACTERISTICS														
Avana tray: 8 brik x 1000g	<ul style="list-style-type: none"> • Peso lordo (vassoio pieno)/ <i>Gross weight (full tray)</i> kg 8,7 • Colla/<i>Glue</i> Hot Melt 													

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO Giardino dei Sapori PASSATA di POMODORO 1000g EDGE	Rev.02 del 19/09/22
		Specifica di prodotto/ pomodoro GdS
		Pag. 4 di 4

**CARATTERISTICHE DI
PALLETIZZAZIONE:
pallets tipo EPAL 80X120**

**PALLETISATION:
pallets EPAL 80X120**

DICHIARAZIONI

STATEMENTS

- Vassoi per strato/*Tray for layer* N° 19
- Strati per pallet/*Layer for pallet* N° 5
- Vassoi per pallet/*Trays for pallet* N° 95
- Brik per pallet/*Brik for pallet* N° 760
- Altezza totale pallet/*total height pallet* mm 1265
- Peso totale pallet/*total weight pallet* Kg 852±10
- Pallet avvolti con film polietilene estensibile.
- *pallets wrapped with polyethylene film extensible*
- 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.*

02	19/09/22	edge			
01	08/11/19	Aggiorna m.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