



Brio S.P.A. div. F.G.V.  
Via Sommacampagna n.63  
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 00 del 24 8 2011

|                             |  |                                 |
|-----------------------------|--|---------------------------------|
| Denominazione prodotto      | <b>PASSATA DI POMODORO.</b>  | <b>da Agricoltura Biologica</b> |
| Descrizione prodotto        | Passata di pomodoro.   |                                 |
| Codice prodotto             | 5 7 8 4 0 0 0 3  |                                 |
| Codice ean                  | 80 1 9 7 9 6 5 7 8 5 0 3   |                                 |
| Regione/Stato di produzione | Italia.  |                                 |
| Certificazioni/Marchi       | BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/> |                                 |
|                             | Altro  |                                 |
| Organismo di Controllo      | Bioagricert.   |                                 |

|  |   |                                |  |
|--|---|--------------------------------|--|
| Ingredienti                                      | Pomodoro, sale.   |                                |  |
| Allergeni*                                       | Assenti.  |                                |  |
| Caratteristiche organolettiche                   | Aspetto   | Tipico di passata di pomodoro. |  |
|  | Consistenza   | Cremosa.                       |  |
|  | Colore  | Rosso.                         |  |
|  | Odore   | Caratteristico di pomodoro.    |  |
|  | Sapore  | Caratteristico di pomodoro.    |  |
| Tecnologia produttiva                            | /   |                                |  |
| Shelf life                                       | 24 mesi (se mantenuto nelle condizioni indicate).                         |                                |  |
| Conservazione                                    | A temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. |                                |  |
| Istruzioni per l'utilizzo                        | Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro pochi giorni.      |                                |  |
| Misure specifiche richieste per la distribuzione | Automezzi che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.   |                                |  |

|                                 |               |           |                     |          |
|---------------------------------|---------------|-----------|---------------------|----------|
| Caratteristiche chimico-fisiche | Residuo secco | / %       | Pelli               | / /100g  |
|                                 | pH            | 4.10-4.45 | Muffe (met. Howart) | < o = 60 |

|  |                     |       |                 |         |
|--|---------------------|-------|-----------------|---------|
| Caratteristiche nutrizionali<br>(per 100 g di prodotto)<br>FONTI INRAN | Acqua               | / g   | Carboidrati     | 5,2 g   |
|  | Proteine            | 1,3 g | di cui zuccheri | / g     |
|  | Grassi              | 0,3 g | di cui amido    | / g     |
|  | di cui saturi       | / g   | Fibra           | / g     |
|  | di cui monoinsaturi | / g   | Energia         | 137 Kj  |
|  | di cui polinsaturi  | / g   |                 | 33 Kcal |

|                         |                  |             |             |             |
|-------------------------|------------------|-------------|-------------|-------------|
| Dati tecnici confezione | Tipo e materiale | Latta.      |             |             |
|                         | Tecnologia       | /           |             |             |
|                         | Dimensioni       | <b>L</b> cm | <b>P</b> cm | <b>H</b> cm |
|                         | Quantità         | 3 Kg.       |             |             |
| Dati tecnici imballo    | Tipo e materiale |             |             |             |
|                         | Pezzi per collo  | 1           |             |             |
|                         | Dimensioni       | <b>L</b> cm | <b>P</b> cm | <b>H</b> cm |
| Dati tecnici pallet     | Tipo             |             |             |             |
|                         | Pezzi per pallet |             |             |             |

\* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.