



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del 14 12 2010

Denominazione prodotto	<b>POMODORI PELATI.</b>	da Agricoltura Biologica
Descrizione prodotto	Pomodori pelati.	
Codice prodotto	5 7 8 5 0 0 0 1	
Codice ean	8 0 1 9 7 9 6 5 7 8 4 8 0	
Regione/Stato di produzione	Italia.	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	ICEA.	

Ingredienti	Pomodori pelati, succo di pomodoro.		
Allergeni*	Assenti.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di pomodori pelati.	
	Consistenza	/	
	Colore	Rosso caratt. del pomodoro sano e maturo.	
	Odore	Caratteristico di pomodoro.	
	Sapore	Caratteristico di pomodoro.	
Tecnologia produttiva	Pastorizzazione.		
Shelf life	36 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	> 4,5 %	Pelli	3 /100g
	pH	4.3	Muffe (met. Howart)	40 %

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto) FONTI INRAN	Acqua	90,8 g	Carboidrati	3,0 g
	Proteine	1,3 g	di cui zuccheri	3,0 g
	Grassi	0,2 g	di cui amido	0,0 g
	di cui saturi	/ g	Fibra	0,9 g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	76 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		18 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Contenitore in banda stagnata termoretraibile.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	2,5 Kg	Peso sgocciolato	70%
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	/		
	Pezzi per collo	6		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

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



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 03 del 14 12 2010

Denominazione prodotto	POLPA DI POMODORO.		da Agricoltura Biologica	
Descrizione prodotto	Polpa di pomodoro.			
Codice prodotto	5 7 8 6 0 0 0 2			
Codice ean	8 0 1 9 7 9 6 5 7 8 4 6 6			
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	ICEA.			

Ingredienti	Pomodori pelati triturati, succo di pomodoro.		
Allergeni*	Assenti.		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Tipico di polpa di pomodoro.	
	Consistenza	Pezzi.	
	Colore	Rosso.	
	Odore	Caratteristico di pomodoro.	
	Sapore	Caratteristico di pomodoro.	
Tecnologia produttiva	/		
Shelf life	36 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	>5,5 %	Pelli	12,5 /100g
	pH	4.3	Muffe (met. Howart)	40 %

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto) FONTI INRAN	Acqua	94,7 g	Carboidrati	3,0 g
	Proteine	1,2 g	di cui zuccheri	3,0 g
	Grassi	0,5 g	di cui amido	0,0 g
	di cui saturi	/ g	Fibra	0,9 g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	86 Kj
	di cui polinsaturi	/ g		21 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Contenitore in banda stagnata termoretraibile.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L	P	H
	Quantità	2,5 Kg		
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale			
	Pezzi per collo	6		
	Dimensioni	L	P	H
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

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