

| | | |
|--|--|---|
| F.P.D. Srl Industria Conserve Alimentari | Std. 4.2B3 Procedura Gestionale 04 | Ed.0 Rev.0 Data: 24.05.2013 Pagina 1 di 1 |
|--|--|---|

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL SHEET

Prodotto: Polpa di pomodoro biologico.

Product Description: Organic chopped tomatoes.

Formato: 3000g.

Size: 3000g Can.

Ingredienti: pomodori pelati biologici tagliati a cubetti, succo di pomodoro biologico, acido citrico.

Ingredients: Organic Peeled chopped tomatoes, organic tomato juice, citric acid.

| C O N T E N I T O R E / C O N T A I N E R | CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS | STANDARD DI RIFERIMENTO STANDARD |
|---|--|--|
| | Scatola Container | Grezzo Plain can |
| | Chiusura – aggraffatura Closing – Seaming | Conforme alle specifiche Complying with the specification |
| | Aspetto esterno External Appearance | Senza difetti, pulita Without defects; clean |
| | Aspetto interno Internal Appearance | Senza difetti, attacchi o punti di corrosione Without defects, attacks or corrosions |
| | Codifica Encoding | lotto di produzione –ora di produz. -sigla stab. di produz. –sigla prodotto Batch – production time - production plant code (FPD1) – product code |
| | Etichettatura Labelling | Conforme alle norme vigenti Complying with the laws in force |
| | Scadenza B.B. | In etichetta gg/mm/aaaa On the label : DD/MM/YYYY |
| | Vuoto / Vacuum | ≥ 8 cm/Hg |
| | Spazio di testa / Headspace | ≥ 6 mm |

| P R O D O T T O / P R O D U C T | CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS | STANDARD DI RIFERIMENTO STANDARD |
|--|--|--|
| | Peso netto / Net weight | 2500 g |
| | Peso sgocciolato / Drained weight | 1500 g |
| | % di sgocciolato / Drained % | ≥ 60% |
| | Dimensione cubetti / size chopped | 16x16 |
| | R.O. (sul frullato) / Brix (on whisked product) | 5.5 – 6.5 |
| | pH | 4.20 – 4.40 |
| | Muffe (sul passato) / Moulds (on puree) | ≤ 40 % |
| | Bucce / Skins | ≤ 12.5cm ² su 100g di peso netto / ≤ 12.5cm ² in 100g net weight |
| | Parti depigmentate / Depigmentation | < 5 % sul peso sgocciolato / < 5 % on the drained weight |
| | Marciume – necrosi / Rot – necrosis | Assenti / Absent |
| | Piccioli / Petiole | Assenti / Absent |
| | Corpi estranei / Foreign bodies | Assenti / Absent |
| | Varietà pomodoro / Tomato Variety | Pomodoro tondo / Round tomato |
| | Requisiti microbiologici / Microbiological test | Stabile dopo incubazione per 14 gg / Stable after 14 days of incubation |
| | Shelf life | 3 anni / 3 years |
| | CARATTERISTICHE ORGANOLET'TICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS | |
| | Odore /Smell | Caratteristico / Typical |
| | Colore / Colour | Rosso caratteristico / Typical red |
| | Gusto / Taste | Fresco caratteristico / Typical of fresh tomatoes |
| | Consistenza / Consistency | Buona / Good |

Tutti i prodotti della F.P.D Srl possono essere consumati dal consumatore finale tal quale o previa preparazione con altri alimenti. L'uso più diffuso dei prodotti della F.P.D Srl è l'utilizzo come condimento di alimenti (pasta, carne, pesce, etc.). Inoltre i prodotti della F.P.D. Srl non contengono sostanze allergeniche né per la loro natura possono arrecare danni alla salute dei consumatori.

All F.P.D Srl products can be consumed by the final consumer "tal quale" i.e. without cooking or, upon preparation, with other foods. The most common use of these products is as a condiment in many recipes (pasta, meat, fish, etc.). Furthermore, F.P.D. Srl products do not contain any allergenic substances and by their nature cannot damage the health of the consumer.

The Translation has no legal valute.