

**POLPA BIGCHEF CATERINGROSS SC.3KG**

**DESCRIZIONE/ DESCRIPTION**

Prodotto ottenuto da pomodori estrusi.

Tutto il pomodoro utilizzato è di provenienza italiana come da nostra certificazione UNI EN ISO 22005.

*Product obtained from extruded tomatoes.*

*All the used tomatoes come from Italy as we are certificated UNI EN ISO 22005.*

**COMPOSIZIONE/ COMPOSITION**

Pomodoro, Acido citrico

*Tomato, Citric Acid*

**CODIFICA/ CODING**

SCATOLA: Codice e ora di Produzione, Data di scadenza stampati sul coperchio.

*CAN: Production date and expiry date printed on the top of the can.*

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE/ PHYSICAL-CHEMICAL FEATURES**

BRIX	6 ° MIN
PH (ottenuto con eventuale addizione di soluzione di acido citrico) <i>PH (obtained with possible addition of Citric Acid)</i>	4,2 +/- 0,1
RAPPORTO ACIDITÀ / ACITY RATIO	9 % MAX
COLORE/ COLOUR (A/B GARDNER)	1,80 MIN

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIA PER 100G DEL PRODOTTO  
NUTRITIONAL FACTS FOR 100G OF THE PRODUCT**

Energia/ Calories	Kcal 18.1/ Kj 77
Proteine/ Protein	1,2 g
Carboidrati/ Carbohydrates	2.5 g
Lipidi/ Fat	0,1 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

Prodotto microbiologicamente stabile.

*Product microbiologically stable.*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E VISIVE/  
ORGANOLEPTIC AND VISUAL CHARACTERISTICS**

COLORE/ COLOUR: rosso, tipico del pomodoro.  
*red, typical of tomato.*

SAPORE/ TASTE: caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto/  
*characteristic of fresh tomato, without aftertaste.*

ODORE/ FRAGRANCE: caratteristico di pomodoro/ *characteristic of fresh tomato.*

ASPETTO/ ASPECT: polpa di pomodoro/*chopped tomato.*

<b>Rodolfi Mansueto S.p.A.</b>	<b>STANDARD</b> <b>SCHEDA TECNICA</b> <b>TECHNICAL SHEET</b>	
--	--	--

## **POLPA BIGCHEF CATERINGROSS SC.3KG**

### **DISTRIBUZIONE/ DISTRIBUTION**

TEMPO MINIMO DI SOSTA PRIMA DELLA DISTRIBUZIONE: Dopo risultati analitici di stabilità commerciale

*DISTRIBUTION: After analytic results of commercial stability*

### **SCADENZA/ SHELF LIFE**

<b>IMBALLO/ PACKAGING</b>	<b>SCADENZA/ SHELF LIFE</b>
Scatola / Can	39-40 mesi/ month

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

*After the opening keep in the refrigerator and use within some days.*

### **FORMATI/ SIZES**

CODICE/ CODE	DESCRIZIONE/ DESCRIPTION	PESO NETTO/ NET WEIGHT	IMBALLO/ PACKAGING
111424005	POLPA BIGCHEF CATERINGROSS SC.3KG	2,5 KG	Scatola / Can

### **RIFERIMENTI LEGISLATIVI/ LEGAL REQUIREMENTS**

Il prodotto è in accordo con le normative alimentari comunitarie vigenti. Pesticidi e metalli pesanti sono conformi alle leggi EEC.

*All products delivered are in accordance to the European Food legislation. Pesticides and heavy metal are in conformity with EEC laws.*

5	22.06.2010	AGGIORNAMENTO	COMM	LAB	COMM
<b>REV</b>	<b>DATA</b>	<b>MOTIVO</b>	<b>PREPARATO</b>	<b>VERIFICATO</b>	<b>APPROVATO</b>



# ALLERGENI

REV. 0 DEL 20/01/2015

PRODOTTO:

Allergeni e derivati	2. Componente usato per produrre il materiale fornito	3. Il materiale fornito è prodotto:		4. Contaminazione incrociata con il materiale fornito	5. Quantità massima di materiale allergenico presente (in mg/kg o mg/l o ppm) o tipologia/e di frutta/i a guscio	6. Natura del materiale allergenico presente nel prodotto fornito (nocciole, maltodestrine da frumento, lecitina di soia)
		Sulla stessa linea con:	Nella stesso sito di produzione con:			
Arachidi e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Crostacei e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Pesce e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Uova e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Frutta a guscio e derivati ***	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Latte e derivati (inc. lattosio)	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Soia e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Cereali contenenti glutine e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Sedano e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input checked="" type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Semi di sesamo e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Senape e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Lupini e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0
Molluschi e derivati	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sì <input checked="" type="checkbox"/> No	0	0

7. Il rischio di contaminazione incrociata di allergeni del prodotto è sotto controllo e/o non significativo.				X Sì <input type="checkbox"/> No			
8. Firma:		Nome:	GIOVANNI MINARDI	Posizione:	ASSICURAZIONE QUALITA'	Data:	20/01/2015