



**SCHEDA TECNICA POMODORI PELATI CON BASILICO 3,4 KG**  
**TECHNICAL SHEET PEELED TOMATOES WITH BASIL 3,4 KG**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE/DESCRIPTION</b> | Pomodori pelati con basilico/Peeled Tomatoes with basil   |
| <b>CODICE A BARRE/EAN CODE</b> | 8014259755019   |
| <b>FORMATO/SIZE</b>            | 3400 g  |
| <b>INGREDIENTI/INGREDIENTS</b> | Pomodori pelati 60% , succo di pomodoro 38.85% , foglia fresca di basilico, correttore d'acidità: acido citrico (E330), sale/Peeled tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330), fresh basil leaf , salt. |

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

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Peso Netto/Net weight</b>           | 3000 g    |
| <b>Peso sgocciolato/Drained weight</b> | 1800 g    |
| <b>Residuo ottico/Optical residue</b>  | >6° Brix  |
| <b>ph</b>                              | 4.25/4.45 |
| <b>Muffe/Molds ( Howard method)</b>    | ≤ 24%     |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Stabile dopo incubazione a/Stable after incubation at</b> | a/at 55° C per/for 14 gg/days |
|--|-------------------------------|

**CONSERVAZIONE/PRESERVATION**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Shelf life</b>                 | 36 mesi/36 months  |
| <b>Temperatura/Temperature</b>    | Ambiente/Environment   |
| <b>Conservazione/Preservation</b> | Conservare in luogo fresco e asciutto<br>/Keep in a dry and cool place |



**NUTRITIONAL DECLARATION**  
**AVERAGE VALUES PER 100 g**

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>ENERGIA/ENERGY</b>   | 81 kj/19.35 kcal |
| <b>GRASSI/FAT</b><br>Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates | 0.2-0.3g<br>0g   |
| <b>CARBIDRATI/CARBOHYDRATE</b><br>Dei quail zuccheri/Of wich sugar    | 3 g<br>3 g       |
| <b>FIBRE/FIBRES</b>   | 1.4-1.7 g        |
| <b>PROTEINE/PROTEINS</b>  | 1.1 g            |
| <b>SALE/SALT</b>  | 0.01 g           |

**SENSORIAL CHARACTERISTICS**

|                      |   |
|----------------------|---|
| <b>Colore/Colour</b> | Rosso tipico del prodotto/Tipycal red product |
| <b>Sapore/Flavor</b> | Tipico/Typical                                |
| <b>Odore/Smell</b>   | Fresco/Fresh                                  |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>SCADENZA/EXPIRY DATE</b> | Data di scadenza sul coperchio<br>Expiration date on the cap |
|-----------------------------|--|

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>CONFEZIONAMENTO/PACKAGING</b> | Scatola in banda stagnata elettrolitica/electrolytic tin cans |
|----------------------------------|---|

Marigliano, 11/01/2022