

FRUTTAGEL S.C.p.A.	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.01 del 08/11/2019</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA</b>	<b>Pag. 1 di 3</b>
	<b>Bottiglia da 700g</b>	

<b>PRODOTTO</b>	Passata di pomodoro confezionata in bottiglie da 700g
<b>PRODUCT</b>	<i>Tomato puree packed in 700g glass bottle</i>
<b>CODICE ARTICOLO</b>	320192
<b>PRODUCT CODE</b>	
<b>CODICE EAN</b>	8012801010142
<b>EAN CODE</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico
<b>INGREDIENTS</b>	<i>tomatoes, salt, acidity regulator: citric acid</i>
<b>CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA</b>	Pomodori freschi, rossi, sani, raccolti al giusto grado di maturazione
<b>RAW MATERIAL CHARACTERISTICS</b>	<i>Red, fresh and healthy tomatoes harvested at the right stage of ripeness.</i>
<b>CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE</b>	Raccolta meccanica, trasporto alla rinfusa, scarico idraulico, stoccaggio in piscina, alimentazione linea idraulica, cernita, Hot Break, setacciatura, concentrazione sottovuoto, serbatoio di stoccaggio, disareazione, aggiunta degli altri ingredienti, filtrazione, pastorizzazione, riempimento, tappatura con capsula twist-off, pastorizzazione delle bottiglie, raffreddamento graduale, etichettatura, confezionamento, pallettizzazione
<b>TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	<i>Mechanical collection, bulk transport, hydraulic unload, tank stocking, hydraulic food-line, selection, hot break, sieving, concentration, pasteurization, stock in aseptic tank. Mixing the tomato puree with other ingredients. preheating, disareation, pasteurization, filling, capping, bottle pasteurization, cooling, labeling, vacuum detector, cap coding, manufacturing, palletization.</i>
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Aspetto:</b> Denso, uniforme; <b>Colore:</b> Caratteristico, rosso brillante, esente da processi di imbrunimento <b>Aroma:</b> Caratteristico, gradevole ed armonico; esente da odori devianti od estranei <b>Gusto:</b> Caratteristico, pieno e gradevole; esente da sapori devianti od estranei
<b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>Appearance:</b> <i>Thick, uniform;</i> <b>Color:</b> <i>Typical, brilliant red, without browning process</i> <b>Smell:</b> <i>Typical, delightful and harmonic, without extraneous smells</i> <b>Taste:</b> <i>Typical, full and delightful; without extraneous tastes</i>

FRUTTAGEL S.C.p.A.	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.01 del 08/11/2019</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA</b> <b>Bottiglia da 700g</b>	<b>Pag. 2 di 3</b>

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE**

**CHEMICAL – PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

- Residuo ottico/ *Optical residual* 7,5±0,5
- Residuo secco netto/*Residual dry net* min 7,3%
- pH 4,35±0,15
- Sale aggiunto/*Added salt* 0,45±0,1%
- acidità totale (in acido citrico monoidrato sul residuo ottico netto) *Total acidity (in citric acid monoydratus/ optical residual)* max 8,5%
- zuccheri riduttori (sul residuo ottico netto) metodo FELHING *Reducing sugars/ optical residual (FELHING method)* min 42%
- Scorrimento Bostwick (cm in 30" a 25°C sul tal quale) *Bostwick flow (cm in 30" at 25°C on the preparation itself)* 11±2
- Muffe Howard (sul tal quale) *Howard moulds (on the preparation itself)* max 60%
- Colore Gardner (rapporto a/b *Gardner color (a/b relation)* min 1,9
- Metalli/*metals* secondo normativa cogente/ *according to actual law*
- Residui di fitofarmaci/*pesticides* secondo normativa cogente/ *according to actual law*
- Acido lattico/*lactic acid* secondo normativa cogente/ *according to actual law*

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL  
CHARACTERISTICS**

Prodotto commercialmente stabile  
*Commercially stable product*

**DICHIARAZIONE  
NUTRIZIONALE  
(valori medi riferiti a 100g)**

**AVERAGE NUTRITIONAL  
VALUES FOR 100g**

Energia/ <i>Energy</i>	89 kJ/ 21 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	0 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	0 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	3,5 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	3,0 g
Fibre/ <i>Fibre</i>	0,7 g
Proteine/ <i>Protein</i>	1,1 g
Sale/ <i>Salt</i>	0,5 g

**MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE  
STORAGE CONDITIONS**

Dopo l'apertura conservare in frigorifero  
*After opening keep refrigerated*

FRUTTAGEL S.C.p.A.	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.01 del 08/11/2019</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA</b> <b>Bottiglia da 700g</b>	<b>Pag. 3 di 3</b>

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**  
**BEST BEFORE DATE**

36 mesi dal confezionamento; espresso in giorno, mese ed anno stampigliato ink-jet sulla capsula  
*36 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the cap*

**LOTTO**

Stampigliato ink-jet sulla capsula  
*Ink-jet marked on the cap*

**BATCH**

**Esempio**

PRODUZIONE: 15 agosto 2019

CODIFICA CAPSULA: L228J  
TMC. 31/08/22

**EXAMPLE**

PRODUCTION: 15 August 2019

LOT : L228J  
BBD 31/08/22

**CARATTERISTICHE DELLA BOTTIGLIA**

- Volume nominale volume 700 g
- Materiale bottiglia bottle material Vetro/ glass
- Materiale capsula Cap material twist-off diam.53mm in banda stagnata con bottoncino/ twist-off 53mm diameter

**BOTTLE CHARACTERISTICS**

- Dimensioni/dimensions (bottiglia piena) diametro/diameter mm 74  
altezza/height mm 220

- Peso/weight (bottiglia piena) lordo medio/grossg 1045  
tara media/ tare g 330  
netto medio/ net g 715

- Materiale etichetta label materia carta monopatinata 80g/m<sup>2</sup>  
paper 80g/m<sup>2</sup>

- Dimensioni etichetta label dimentions mm 150 x 90

**CARATTERISTICHE DEL VASSOIO**  
**(12 bottiglie x 700g)**

- Materiale material Cartone ondulato/cardboard– tipo TbMT 323/B – peso g 54

**TRAY CHARACTERISTICS**  
**(12 bottle x 700g)**

- Dimensioni/ dimensions (vassoio pieno) Lunghezza/lenght mm 313  
Larghezza/ width mm 236  
Altezza/height mm 223

- Peso lordo/gross weight (vassoio pieno) Kg 12,4

- Colla/glue Hot Melt

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO Giardino dei Sapori PASSATA Bottiglia da 700g	Rev.01 del 08/11/2019
		Specifica di prodotto/ pomodoro GdS
		Pag. 4 di 3

<b>PALLETIZZAZIONE</b>	• Vassoi per strato <i>Trays for layer</i>	N° 12
<b>PALLETIZATION</b>	• Strati per pallet <i>Layers for pallet</i>	N° 6
	• Vassoi per pallet <i>Trays for pallet</i>	N° 72
	• Bottiglie per pallet <i>Bottles for pallet</i>	N° 864
	• Altezza totale pallet <i>Total pallet height</i>	mm 1.480
	• Peso totale pallet <i>Pallet gross weight</i>	Kg 918±10
	• Pallet avvolti con film polietilene estensibile.	

<b>DICHIARAZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM</li> <li>Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare</li> </ul>
----------------------	---

<b>STATEMENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Product does not contain /it's not composed by GMO and besides, it's not obtained/it does not contain ingredients produced by GMO.</i></li> <li><i>Product manufactured in conformity with Italian alimentary law.</i></li> </ul>
-------------------	---

01	08/11/19	Aggiorna m. TMC e OGM			
00	11/10/16	Prima emissione			
<b>Rev.</b>	<b>data</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica RCQ</b>	<b>Approvazione R. PRO Caldo</b>

Per accettazione (cliente)/for acceptance Timbro e Firma ( <i>sign and stamp</i> )	Per Fruttage/ for Fruttage/ (Timbro e Firma) I( <i>sign and stamp</i> )