

<b>F.P.D. Srl</b> <b>Industria Conserve</b> <b>Alimentari</b>	<b>Std. 4.43.C</b> <b>Procedura Gestionale</b> <b>04</b>	<b>Ed.0 Rev.2</b> <b>Data: 18.05.2020</b> <b>Pagina 1 di 2</b>
---	--	--

### SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET

**Prodotto:** Pomodori pelati.Vesuviano  
**Product Description:** Peeled tomatoes Vesuviano

**Denominazione di vendita:** Pomodori pelati interi  
**Sales name:** Whole peeled tomatoes

**Formato:** 500g.  
**Size:** 500g Can.

**Ingredienti:** pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico.  
**Ingredients:** Whole peeled tomatoes, tomato juice, citric acid.

C O N T E N I T O R E / C O N T A I N E R	CARATTIRISTICHE CHARACTERISTICS	STANDARD DI RIFERIMENTO STANDARD
	Scatola Container	<b>Smaltata E.O.</b> <b>Enamelled E.O. can</b>
	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 / T	CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	STANDARD DI RIFERIMENTO STANDARD
	Peso netto / Net weight	400 g
	Peso sgocciolato / Drained weight	240 g
	% di sgocciolato / Drained %	≥ 60%
	Numero bacche / Number of tomatoes	4/5
	Interezza / Whole tomatoes	≥ 70%
	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	≤ 3cm <sup>2</sup> su 100g di peso netto / ≤ 3cm <sup>2</sup> 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 lungo / elongated tomato
	Origine del pomodoro / Tomato's origin	Italia/Italy
	Requisiti microbiologici / Microbiological test	Stabile dopo incubazione per 14 gg / Stable after 14 days of incubation
	Shelf life	3 anni / 3 years
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
	Odore /Smell	Caratteristico / Typical
	Colore / Colour	Rosso caratteristico / Typical red
	Gusto / Taste	Fresco caratteristico / Typical of fresh tomatoes
	Consistenza / Consistency	Buona / Good
	ALTRE INFORMAZIONI	OTHER INFORMATION
	Allergeni/Allergens (all. III bis della Direttiva 2007/68/CE e succ. mod.)	Assenti/Absent
	Antiparassitari e metalli pesanti/ Pesticides and heavy metals	Prodotti conformi alla normativa vigente./ Products compliant with current legislation
	OGM e derivati OGM / GMO and GMO derivatives	In accordo con le direttive CE nn. 1829/2003 e 1830/2003./ In accordance with CE directives nos. 1829/2003 and 1830/2003.

<i>F.P.D. Srl Industria Conserve Alimentari</i>	<i>Std. 4.43.C Procedura Gestionale 04</i>	<i>Ed.0 Rev.2 Data: 18.05.2020 Pagina 2 di 2</i>
---	--	--

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 ne 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 value.