

| | | |
|--|--|--|
| F.P.D. Srl Консервная промышленность Продукты питания | Std. 4.2C14 Процедура управления 04 | Ивд.0 Рев.0 Data /Дата: 13.10.2014 Страница 1 из 1 |
|--|--|--|

SCHEDA TECNICA /ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Prodotto: Sugo pronto

Описание продукта: Готовый томатный соус

Formato: 3000g.

Формат: 3000г.

Ingredienti: polpa fine, succo di pomodoro, cipolla fresca, pepe, olio d'oliva.

Ингредиенты: Измельченные помидоры, томатный сок, свежий лук, перец, оливковое масло.

| C O N T E N E T O R E / K O D I F I C A E T I C H E T T A T U R A S C A D E N Z A V U O T O S P A Z I O D I T E S T A | CARATTERISTICHE ХАРАКТЕРИСТИКИ | STANDARD DI RIFERIMENTO СТАНДАРТ |
|---|---|---|
| | Scatola Банка | Smaltata Эмалированная |
| | Chiusura – aggraffatura Закрытие-закатка | Conforme alle specifiche Соответствует спецификациям |
| | Aspetto esterno Внешний вид | Senza difetti, pulita Без дефектов; чистая |
| | Aspetto interno Внутренний вид | Senza difetti, attacchi o punti di corrosione Без дефектов, соединений или коррозии |
| | Codifica Кодификация | lotto di produzione – ora di produz. - sigla stab. di produz. –sigla prodotto Batch – производственная партия - время производства - код производящей фабрики (FPD1) – код продукта |
| | Etichettatura Маркировка | Conforme alle norme vigenti Соответствует действующим стандартам |
| | Scadenza Срок действия | In etichetta gg/mm/aaaa На этикетке: ДД / ММ / ГГГГ |
| | Vuoto / Вакуум | ≥ 8 cm / Hg |
| | Spazio di testa / Свободное пространство | ≥ 6 mm |

| P R O D O T T O / P R O D U T T O | CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | STANDARD DI RIFERIMENTO СТАНДАРТ |
|---|--|--|
| | Peso netto / Вес нетто | 2500 г |
| | R.O. (sul frullato) /Брикс (при измельченном продукте) | 9,0 – 10,0 |
| | pH | 4,20 – 4,40 |
| | Bostvik | 6 – 7 |
| | Muffe (sul passato) / Пресс-формы (на поре) | ≤ 40 % |
| | Corpi estranei / Инородные тела | Assenti / Отсутствуют |
| | Varietà pomodoro / Вид томатов | Pomodoro tondo / Круглые томаты |
| | Requisiti microbiologici / Микробиологические критерии | Stabile dopo incubazione per 14 gg / Стабильны после 14 дней инкубации |
| | Shelf life/Срок годности | 3 anni / 3 года |
| P R O D U T T O | CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | |
| | Odore /Запах | Caratteristico / Типичный |
| | Colore / Цвет | Rosso caratteristico / Типичный красный |
| | Gusto / Вкус | Fresco caratteristico / Типичный для свежих томатов |
| | Consistenza / Густота | Good / Хорошая |

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.

Все продукты FPD Srl могут потребляться конечным потребителем «в исходном виде», то есть без приготовления или после приготовления, с другими продуктами. Наиболее распространенное использование этих продуктов в качестве приправы во многих рецептах (макаронные изделия, мясо, рыба и т.д.). Кроме того, продукты FPD Srl не содержат никаких аллергенных веществ и по своей природе не могут нанести вред здоровью потребителя