

<b>F.P.D. Srl</b> Консервная промышленность Продукты питания	<b>Std. 4.2C2</b> Процедура управления 04	Изд.0 Рев.0 Data/Дата: <b>18.05.2015</b> Страница 1 из 1
--------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

### SCHEDA TECNICA / ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Prodotto:** Polpa di pomodoro.

**Продукт:** Мякоть томатов.

**Formato:** 1000g.

**Формат:** 1000г.

**Ingredienti:** pomodori pelati tagliati a cubetti, succo di pomodoro, acido citrico.

**Ингредиенты:** Очищенные нарезанные помидоры, томатный сок, лимонная кислота.

C O N T E N I T O R E  / C O D I F I C A Z I O N E	CARATTERISTICHE ХАРАКТЕРИСТИКИ	STANDARD DI RIFERIMENTO СТАНДАРТ
	Scatola Банка	Smaltata E.O. 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	800 g
	Peso sgocciolato / Осушённый вес	480 g
	% di sgocciolato / Осушённый %	≥ 60%
	Dimensione cubetti / размер кубиков	16x16
	R.O. (sul frullato) /Брикс (при измельчённом продукте)	5,5 - 6,5
	pH	4,20 – 4,40
	Muffe (sul passato) / Пресс-формы (на пюре)	≤ 40 %
	Vucce /Кожица	≤ 12.5cm <sup>2</sup> su 100g di peso netto / ≤ 12.5cm <sup>2</sup> в 100g веса нетто
	Parti depigmentate / Дезигментированные части	< 5 % sul peso sgocciolato / < 5 % от осушённого веса
	Marciume – necrosi / Гниль – некроз	Assenti / Отсутствуют
	Piccioli / Черешки	Assenti / Отсутствуют
	Corpi estranei / Инородные тела	Assenti / Отсутствуют
	Varietà pomodoro / Вид томатов	Pomodoro tondo / Крутые томаты
	Requisiti microbiologici / Микробиологические критерии	Stabile dopo incubazione per 14 gg / Стабильны после 14 дней инкубации
	Shelf life / Срок годности	3 anni / 3 года
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTRICHE 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 né 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 распространённое использование этих продуктов в качестве приправы во многих рецептах (макаронные изделия, мясо, рыба и т.д.). Кроме того, продукты FPD Srl не содержат никаких аллергических веществ и по своей природе не могут нанести вред здоровью потребителя.