

| | | |
|--|--|---|
| F.P.D. Srl Консервная промышленность Продукты питания | Std. 4.2 C3 Процедура управления 04 | Изд.0 Рев.1 Data/Дата: 18.05.2015 Страница 1 из 1 |
|--|--|---|

SCHEDA TECNICA / ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Prodotto: Polpa di pomodoro.

Продукт: Мякоть помидоров.

Formato: 3000g.

Формат: 3000г.

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 E T O R E / K O N T E N E R E | CARATTERISTICHE ХАРАКТЕРИСТИКИ | STANDARD DI RIFERIMENTO СТАНДАРТ |
|---|-----------------------------------|---|
| | Scatola Банка | |
| 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 P R O D U T T | CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | STANDARD DI RIFERIMENTO СТАНДАРТ |
|---|---|---|
| | Peso netto / Вес нетто | |
| Peso sgocciolato / Осушенный вес | | 1500 g |
| % di sgocciolato / Осушенный % | | ≥ 60% |
| Dimensione cubetti / размер кубиков | | 16x16 |
| R.O. (sul frullato) /Брикс (при измельченном продукте) | | 5,5 - 6,5 |
| pH | | 4,20 – 4,40 |
| Muffe (sul passato) / Пресс-формы (на пюре) | | ≤ 40 % |
| Vucce /Кожица | | ≤ 12.5cm ² su 100g di peso netto / ≤ 12.5cm ² в 100g веса нетто |
| Parti depigmentate / Депигментированные части | | < 5 % sul peso sgocciolato / < 5 % от осушенного веса |
| Marciume – necrosi / Гниль – некроз | | Assenti / Отсутствуют |
| Piccioli / Черешки | | Assenti / Отсутствуют |
| 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 |
| 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 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 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.

Перевод не имеет юридического значения.