

BRUSCHETTA CLASSICA DI POMODORO BIO CLASSIC ORGANIC TOMATO BRUSCHETTA



La Bruschetta Classica di Pomodoro Bio è un antipasto semplice e gustoso, l'ideale per cominciare nel migliore dei modi un pranzo o una cena.

Classic Organic Tomato Bruschetta is a simple and tasty appetizer, ideal to start a lunch or dinner in the best way.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Bruschetta classica con pomodoro fresco biologico in olio extra vergine di oliva biologico Frantoi Cutrera; / <i>Classic bruschetta with organic tomato in organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;</i>
Ingredienti / Ingredients	Pomodoro biologico, olio extra vergine di oliva biologico Frantoi Cutrera, basilico biologico, aglio biologico, sale; / <i>Organic tomatoes, organic Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, organic basil, organic garlic, salt;</i>
Processo di produzione / Production process	Dopo la monda e il taglio dei pomodori, si procede all'aggiunta dei condimenti in proporzione tale da esaltare il sapore e il profumo di pomodoro. Si aggiunge olio extravergine di oliva biologico e si procede alla pastorizzazione; / <i>After cleaning and cutting tomatoes, it's added the dressing proportionately in order to enhance the tomato's flavor and aroma. It's added organic "Frantoi Cutrera" extra virgin olive oil and it's proceed to the pasteurization;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / Features	La bruschetta classica di pomodoro bio si presenta di un colore rosso vivo, si avvertono leggere note aromatiche di tutti gli ingredienti, con predominanza del sapore di pomodoro maturo e olio extra vergine di oliva, segue il sapore del basilico e dell'aglio. La consistenza risulta succosa e croccante. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Classic organic tomato bruschetta has a red bright color, with light aromatic notes of all ingredients and predominancy of ripe tomatoes and extra virgin olive oil, then is it possible to feel basil and garlic. The texture is juicy and crispy. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; / <i>Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	180 g / 6,3 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	346 g / 12,2 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8863
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853088636

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853088636

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	621 kJ / 148 kcal
Grassi / Fat	15,1 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	3,6 g
- di cui zuccheri / of which sugars	1,9 g
Fibre / Fibre	1,7 g
Proteine / Protein	0,8 g
Sale / Salt	2 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 07-09-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 22-02-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 30-10-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 12-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;