



C.so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET
PIZZA TOPPING

Rev. 20012020

BRAND:



Prodotto - Product					
Pizza topping Pizza topping					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>		<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>	
4000 g		4250 g		-	
Ingredienti - Ingredients					
Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico. <i>Crushed tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid.</i>					
Data scadenza - Shelf life					
1 anno - 1 year					
Informazioni nutrizionali (prodotto sgocciolato) - Nutritional information (drained product)					
		Media per 100 g <i>Average for 100g</i>	Media per porzione (100 g) <i>Average for serving (100 g)</i>	GDA	GDA%
Valore energetico / <i>Energy</i>	Kcal	27,8	27,8	2000	1,4%
	Kj	116	116	8368	1,4%
Lipidi / <i>Fat</i>	g	0,2	0,2	70	0,3%
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	g	0	0	20	0,0%
carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	4	4	270	1,5%
di cui zuccheri / <i>of which sugar</i>	g	4	4	90	4,4%
Fibre / <i>Fiber</i>	g	2,4	2,4	25	9,6%
Proteine / <i>Protein</i>	g	1,3	1,3	50	2,6%
Sale / <i>Salt</i>	g	0,1	0,1	2	5,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica. <i>GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels</i>					
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties					
Aspetto / <i>Appearance:</i>		Polpa di pomodoro esente da materiale estraneo di ogni genere / <i>tomato pulp free from any kind of foreign material, with the addition of ingredients.</i>			
Consistenza / <i>Texture</i> (cm/30")		Elevata consistenza / <i>High consistency</i>			
Odore / <i>Odour</i>		Fresco caratteristico del pomodoro / <i>Typical of fresh tomato.</i>			
Colore / <i>Colour</i>		Rosso, tipico del pomodoro / <i>Red, typical of tomato sauce.</i>			
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties					
Parametri / <i>Parameters</i>	u.m.	LoQ	Valori / <i>Values</i>		
Muffe / <i>Moulds</i>	uft / g	10	< 10		
Lieviti / <i>Yeasts</i>	uft / g	10	< 10		
CBT / <i>Aerobic Plate Count</i>	ufc / g	10	< 100		
Residuo ottico 20°C / <i>Brix 20°C</i>	%	-	>12		



TECHNICAL SHEET
PIZZA TOPPING

Rev. 20012020

Confezionamento - Packaging	
Imballo primario / Primary packaging	
Latta - Tin	
Altezza / Height	23,5 cm
Diametro / Diameter	15,5 cm
Imballo secondario / Secondary packaging	
Carton box	3 unità - units
Altezza / Height	24 cm
Larghezza / Width	47 cm
Profondità / Depth	33 cm
Composizione pallet - Pallet composition	
Tipo pallet / Pallet type	EPAL
Dimensione(cm) / Pallet size(cm)	80 cm x 120 cm
Confezioni per strato / Box per layer	6
Numero di strati / Number of layers	11
Conservazione - Storage	
Mantenere in luogo fresco e asciutto / <i>Keep in a dry and cool place</i> Una volta aperta la confezione conservare in frigo a +4°C / <i>After opening keep in the refrigerator at +4°C</i>	
OGM - GMO	
Il prodotto non contiene OGM - <i>The product does not contain GMO</i>	
Utilizzo - Intended use	
Utilizzarlo tal quale - <i>Use as it is</i>	