



SCHEDA TECNICA

Mod. D 72-01
Rev. n° 3
Del 01/10/18

Pomodori in pezzi-Polpa fine di pomodoro in scatola 4050g

Ingredienti: Polpa di pomodoro (70%), succo concentrato di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico

Classificazione merceologica: Polpa di pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato in conformità con le norme vigenti in materia, addizionata con succo concentrato di pomodoro quale liquido di governo. Prodotto in Italia con pomodori italiani

ETICHETTATURA

Peso netto: 4050g in scatola da 5 Kg

TMC: il 31 dicembre di tre anni dopo la data di produzione

Lotto: PC1, seguito da XO, seguito da L, seguito da una lettera maiuscola assegnata per ogni annata di produzione seguito dal giorno del calendario giuliano, l'ora di produzione e dalla lettera F.

PACKAGING

Confezione: scatola da 5Kg, 3 o 6 pezzi per fardello a seconda della richiesta del cliente

Imballo di spedizione: 5 o 6 strati per 5 o 11 fardelli termoretraibili pallettizzati per strato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico di pomodoro fresco, caratteristico del pomodoro sano e maturo, esente da note sgradevoli

Sapore: fresco, dolce, nessun retrogusto, esente da note sgradevoli

Colore: rosso vivo, esente da punti neri o di colore diverso da quello del pomodoro sano ed a giusta maturazione.

Consistenza: omogenea, densa

Consigliato per: base per pizza, pasta. Generalmente utilizzato tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE e MICROBIOLOGICHE

I parametri sotto-citati sono controllati più volte durante la giornata produttiva. Le analisi microbiologiche sono eseguite da laboratori esterni qualificati.

Residuo ottico (Brix): 6-8

4 < pH < 4.50

Consistenza (Bostwick): ≤ 7cm

Muffe (Howard): < 50%

Peso sgocciolato >60%

Vuoto: > 10 cm Hg

Difetti: < 35cm²/10 Kg

Bucce: ≤ 1250 cm²/10Kg

Non contiene allergeni

Caratteristiche microbiologiche:

La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto e dal trattamento termico di pastorizzazione. Quest'ultimo è fondamentale per inattivare i comuni microrganismi d'alterazione e possibili patogeni non sporigeni presenti. Inoltre, il valore di pH<4,6 impedisce la germinazione di spore eventualmente presenti, riducendo la probabilità di sopravvivenza microbica e quindi l'alterazione del prodotto correttamente conservato (Rif. SSICA).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)

Energia: 93 KJ ; 22 kcal

Grassi (g): 0.20 di cui grassi saturi 0.0

Carboidrati (g): 3.0 di cui zuccheri: 3.0

N.B. : i valori citati in questa scheda tecnica potrebbero differenziarsi in funzione della composizione della materia prima di partenza.

Conservazione dopo l'apertura: quando aperto, conservare in frigorifero a 0/+4°C in un recipiente chiuso ad uso alimentare e consumare entro 1-2 giorni.