



## 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:** < 35cm<sup>2</sup>/10 Kg

**Bucce:** ≤ 1250 cm<sup>2</sup>/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.

**Fibre (g):** 1.5

**Proteine (g):** 1.3

**Sale (g):** 0.11

**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.