



SCHEDA TECNICA

Mod. D 72-01

Rev. n° 1

Del 18/12/14

Polpa fine di pomodoro in scatola 4050g

Ingredienti: Polpa di pomodoro, semiconcentrato di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330)
Classificazione merceologica: Polpa di pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato in conformità con le norme vigenti in materia, addizionata con salsa di pomodoro quale liquido di governo.
Prodotto in Italia con pomodori italiani

ETICHETTATURA

Peso netto: 4050g in scatola da 5 Kg; **Peso sgocciolato:** 2430 g

TMC: 36 mesi: 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 cartone a seconda della richiesta del cliente

Imballo di spedizione: 5 o 6 strati per 5 o 11 cartoni 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 qual, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici.

CARATTERISTICHE CHIMICHE e MICROBIOLOGICHE

Le analisi chimiche sono eseguite secondo le Normative CEE, 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 < 4.30

Consistenza (Bostwick): ≤ 7cm

Muffe (Howard): < 50%

Peso sgocciolato ≥ 60%

Vuoto: > 20 cm Hg

Difetti: < 35cm²/10 Kg

Bucce: ≤ 1250 cm²/10Kg

Non contiene allergeni

Analisi batteriologiche :

Conta aerobica totale: <100 UFC/g; **Coliformi totali** < 100 UFC/g; **Escherichia coli:** < 100 UFC/g;

Clostridi solfito riduttori: <100 UFC/g; **Spore di clostridi solfito riduttori:** <100 UFC/g; **Lieviti:** < 100 UFC/g;

Salmonella: assente in 25 g; **Listeria monocitogenes:** assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)

Energia: 76 KJ; 18 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.

Proteine (g): 1.3

Fibre (g): 1.5

Sale (g): 0.11

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

Scheda stilata da Emanuele Ferrari (AQ) _____ Data ultimo aggiornamento: 18/12/2014