



SCHEDA TECNICA

Mod. D 72-01
Rev. n° 3
Del 01/10/18

Polpa fine di pomodoro in scatola 2500g

Ingredienti: Polpa di pomodoro (70%), passata 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 passata di pomodoro quale liquido di governo.

Prodotto in Italia con pomodori italiani

ETICHETTATURA

Peso netto: 2500g in scatola da 3 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 3Kg, 6 pezzi per fardello

Imballo di spedizione: 9 o 10 strati per 5 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: granulosa, 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 < 4.30

Consistenza (Bostwick): ≤ 7cm

Muffe (Howard): < 50%

Peso sgocciolato >60%

Vuoto: > 20 cm Hg

Difetti: < 35cm²/10 Kg

Bucce: ≤ 1250 cm²/10Kg

Non contiene allergeni

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.

Scheda stilata da Claudio Lombardini (RQ) _____ Data ultimo aggiornamento: 01/10/2018