



## DIFFONDIAMO IL SAPORE

### SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

#### POMODORI IN PEZZI - POLPA FINE DI POMODORO ASETTICO

##### Descrizione

prodotto ottenuto da pomodori DI ORIGINE ITALIANA, NO OGM freschi, sani, maturi, ben lavati, sottoposti a pelatura, affettatura, sgrondatura per l'eliminazione parziale di succo e semi, polpatura con l'ausilio di una passatrice, aggiunta di passata di pomodoro e sottoposti a processo di riempimento in asettico, conforme alla legislazione vigente.

**Ingredienti:** pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (E330)

##### Requisiti sensoriali

Odore/sapore: dolce, fruttato, privo di odori o sapori estranei.

Colore: rosso brillante tipico del pomodoro.

Assenza di piccioli, parti verdi o necrotiche.

##### Destinazione d'uso

Il prodotto è destinato al Food Service e può pertanto essere ricondizionato tal quale o utilizzato per la preparazione di altri prodotti: la polpa fine è normalmente impiegata per la preparazione di pizze, sughi o antipasti a base pomodoro.

##### Requisiti chimico-fisici

	Riferimenti interni aziendali	D. 11/08/2017
Residuo ottico a 20°C	6,0 - 8,0	-
pH a 20°C	4,00 - 4,40	< 4,5
Colore (BCR 12,5 brix a 20°C)	> 1,90 a/b	-
Zuccheri (% su r.o.)	> 42	-
Bucce (cm <sup>2</sup> /100g)	< 6	< 12,5
Rapporto acidità (acidità/r.s.)	< 9,0	-
Acido D + L lattico (% su r.s.)	< 0,3	< 1,0

##### Requisiti microbiologici

Prodotto microbiologicamente stabile

Muffe Howard < 50 % < 50 %

01	08/01/18	Inserimento ingredienti + nuova normativa	RHACCP-RTL	DRZ
00	20/05/14	Prima emissione	RHACCP-RTL	DRZ
<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>REDATTO</b>	<b>APPROVATO</b>



Valori Nutrizionali	Unità di misura	Valori
Energia	Kcal /KJ	30/128
Proteine	g/100g	2,11
Carboidrati	g/100g	5,0
<i>di cui zuccheri</i>	g/100g	4,0
Grassi	g/100g	0,15
<i>di cui saturi</i>	g/100g	0,06
<i>di cui monoinsaturi</i>	g/100g	0,05
<i>di cui polinsaturi</i>	g/100g	0,04
<i>di cui acidi grassi idrogenati</i>	g/100g	0
Fibra	g/100g	0,2
Sodio	mg/100g	33

### Packaging e identificazione

**Fusto metallo 213 - 215 kg** Imballo primario: sacco asettico in accoppiato alluminio-plastico. Ogni fusto è identificato con etichetta adesiva indicante: denominazione prodotto, nome del produttore, lotto di produzione, n° progressivo del fusto, testa di riempimento, peso netto, data e ora di produzione. *4 fusti posti su pallet 112 x 112 cm avvolti da film estensibile*

**BiB 10kg - 5x2 kg** Imballo primario: sacco asettico in accoppiato alluminio-plastico. Imballo secondario: cartone. I cartoni sono posizionati su EPAL in legno. Etichettatura con sticker descrittivo del prodotto, data di produzione e di scadenza. Applicazione dell'etichetta pallet secondo gli standard europei.

*Cartone con 1 bags da 10 kg/2 bags da 5 kg - Cartoni per strato: 16 - Cartoni per pallet Epal: 80*

### Temperatura di consegna e conservazione

Temperatura ambiente.

La confezione aperta deve essere conservata in frigorifero a + 4°C ed utilizzata entro 4 giorni.

### TMC

24 mesi mese/anno (Reg. UE 1169/2011)

01	08/01/18	Inserimento ingredienti + nuova normativa	RHACCP-RTL	DRZ
00	20/05/14	Prima emissione	RHACCP-RTL	DRZ
<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>REDATTO</b>	<b>APPROVATO</b>