

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:22-03-2022

## Passata di Pomodoro

Codice Articolo:

210015

### Marchio

QUALITÀ  TRADIZIONE ITALIANA

### Foto

**Data di scadenza:** 36 mesi dalla data di produzione**Nome prodotto:** Passata di Pomodoro**Categoria:** Pomodori**Descrizione:** Passata di pomodoro prodotta con frutti freschi, maturi, lavorati immediatamente dopo la raccolta. Preparata solo con pomodori **ITALIANI****Ingredienti:** Pomodoro, Sale, correttore di acidità (E330).**Allergeni:** contiene allergeni**Numero di porzioni:** ¾**Modalità d'uso:** consumare dopo cotto**Tempo di Cottura:** a piacere

Cartone display	Peso confezione	Numero confezioni	Peso netto	Peso Lordo	Codice EAN
NO	700g	12	8,4kg	12.4Kg	8057711210015

Il sistema di confezionamento garantisce il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze utilizzate per il confezionamento, sono conformi alla normativa vigente e sono idonee al contatto con gli alimenti, nelle normali condizioni d'uso previste dal consumatore. L'etichettatura è conforme ai requisiti di legge (Reg. UE 1169/2011). L'etichetta riporta le informazioni obbligatorie nelle seguenti lingue: ITALIANO, INGLESE, FRANCESE, TEDESCO.

Confezione	Materiale	Dimensione	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Bottiglia Vetro	mm22x76,7	Trasferimento termico	XXX LE220 48	L+A GGG + HH:MM Anno per conserve alimentari, giorno progressivo + ora minuti
Secondario	Vassoio termoretrato con film trasparente	Mm330x225x335	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto di produzione Scadenza gg/mm/aa ITF14	Nome prodotto data di produzione
Pedana	Legno	mm 800x1200			

### Pallettizzazione

Fardello					Pedana			Container		
N Bottiglie	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
12	330	225	335	0,0248	6	12	72	1.650-	1.650-	1.650-

# Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:22-03-2022

## Passata di Pomodoro

Codice Articolo:

210015

### Informazioni aggiuntive sul prodotto

<b>Codice Doganale</b>	20.02.90.19
<b>Condizioni di Trasporto</b>	Non necessita di veicolo refrigerato per il trasporto. Consulta il documento di trasporto per ulteriori informazioni su questo argomento.
<b>conservazione</b>	36 mesi in condizioni di umidità relativa <65%. Conservare in luogo fresco e asciutto
<b>Colore</b>	Rosso Brillante.
<b>Odori</b>	Tipico del pomodoro
<b>Sapore</b>	Tipico del pomodoro
<b>Aspetto</b>	Denso cremoso leggermente granulosa

### Proprietà Nutrizionali

Parametri	VALORI MEDI / 100 g		
<b>Valori Energetici</b>	115,8 Kj 27,4 Kcal		
<b>Grassi</b>	0,02 g		
<b>di cui Acidi grassi saturi</b>	0,1g		
<b>Carboidrati</b>	4,5g		
<b>di cui Zuccheri</b>	3,4 g		
<b>Fibre</b>	1,2g		
<b>Proteine</b>	1,3 g		
<b>Sale</b>	1,3 g		

\*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400kj/2000Kcal).

<b>Simboli</b>				

### Caratteristiche fisico-chimiche

<b>Chimico - Fisici</b>	Quantità nominale	700 g e
	Legge 25/10/78 N.690 e succ.modifiche	
	Residuo rifrattometrico °brix	Minimo 7,8 (compreso 0,4% di Naci aggiunto)
	pH	< 4,50
	Sale totale	0,55 ±0,05
	Viscosità bostwick 30" cm	7,0 - 10,0
	Blotter test ( 5 cc, 30')	≤17
	Muffe howard	< 50%
	Colore Hunter (a/b)	Min 1.95
	Punti neri	< nr 10 su 10 g
Acidità (in acido citrico monoidrato)	0.25% - 0.60%	
<b>PESTICIDI</b>	Inferiori ai limiti previsti dalla legislazione Italiana e dalla CEE attualmente in vigore	
<b>METABOLITI</b>	Acido D/L Lattico	<500 mg/Kg
<b>MICROBIOLOGICI</b>	Test di stabilità dopo incubazione a 32°C per 14 giorni	Assenza di alterazioni