

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:22-03-2022

Pomodori Pelati Interi

Codice Articolo:

210077

Marchio



QUALITÀ & TRADIZIONE ITALIANA

Foto



Data di scadenza: 36 mesi dalla data di produzione

Nome prodotto: Pomodori Pelati Interi

Categoria: Pomodori

Descrizione: pomodori Pelati in succo di pomodoro sono preparati con pomodori di colore rosso brillante e distinto. Il succo deve essere viscoso. La sigillatura e il trattamento termico vengono eseguiti per garantire l'integrità ottimale della tenuta, la qualità del prodotto e la stabilità microbiologica.

Ingredienti Pomodoro Pelato 60% Succo di pomodoro 39,99%
Regolatore di acidità: Acido citrico 0,01%.

Allergeni: NO (non contiene allergeni)

Paese di Origine: Italia

Modalità d'uso: Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura, come ingrediente per la preparazione di salse e altri piatti.

Normativa di riferimento: D.M 11/08/2017 D.L. 852/2004
Codex Alimentarius Reg. CE 1169/2011

Peso Lordo	Peso Netto	Peso Sgocciolato	Confezioni	Peso Fardello	Codice EAN
2650g	2500g	1500g	6	15Kg	8057711210077

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.

Confezione	Materiale	Dimensione Mm/Ø	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Latta	mm157x150Ø	Inkjet	Data di scadenza Lotto di produzione	gg/mm/aaaa L aa ddd n anno giorno N. linea
Secondario	Politilene	Mm480x155x320	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto PPPDDDT Scadenza gg/mm/aa	Nome prodotto data di produzione
Pedana	Legno	mm 800x1200			

Pallettizzazione

Cartone					Pedana			Container		
N. Pacchi	Base mm	Altezza mm	Profondità mm	Volume	Strati	N. Cartoni	Totale	20' Box	40' Box	40' HC
6	480	155	320	0,0023	10	5	50	-	-	-

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:22-03-2022

Pomodori Pelati Interi

Codice Articolo:

210077

Informazioni aggiuntive sul prodotto

Codice Doganale	20.02.10.10
Condizioni di Trasporto	Prodotto da immagazzinare, spostare e distribuire a temperatura ambiente in condizioni protette dall'ambiente esterno e da contaminanti.
conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto, svuotare il contenuto in un contenitore ermetico, conservare in frigorifero a 1-4 ° C e utilizzare entro due giorni.
Stabilità commerciale (metodo AFNOR)	Prodotto stabile dopo 7 giorni di incubazione a 55 ° C Prodotto stabile dopo 14 giorni di incubazione a 37 ° C
Colore	Rosso vivo brillante
Gusto	Sapore tipico di pomodoro in scatola, con sapore di pomodoro fresco e pulito con retrogusto leggermente dolce privo di note chimiche o metalliche di sapore spento.
Aroma	Odore tipico di pomodoro fresco. Leggermente dolce
Struttura	Pomodori pelati interi morbidi che mantengono la loro forma.

Proprietà Nutrizionali

Caratteristiche fisico-chimiche

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	Parametri	Starndar	Tolleranza
Valori Energetici	90 Kj 21 Kcal	Redisuo Ottico °Brix	6.5	±0.5
Grassi	0,1 g	pH	4.30	±0.1
di cui Acidi grassi saturi	0,0 g	Vuoto (cmHg)	>4	≥4
Carboidrati	3,3 g	Pelli(cm²/100g)	<12.5	<12.5
di cui Zuccheri	3,3g	Conteggio muffa Howard(%)	<40	≤40
Fibre	1,0 g	Corpi estranei	Assenti	-
Proteine	1,3g	Corpi estranei Vegetali	Assenti	-
Sale	0,03 g			
Sodio	0,01 g			

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

Simboli				

Metalli pesanti e Pesticidi (conforme alle soglie e regolamenti CE)

Ferro	<50mg/Kg	
Cadmio	<0,050 mg/Kg	
Piombo	<0,10 mg/Kg	
Pesticidi	<0,01 mg/Kg	