

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:1 di 2

Data:22-03-2022

Pomodorino Giallo al naturale

Codice Articolo:

210619

Marchio



QUALITÀ TRADIZIONE ITALIANA

Foto



Data di scadenza: 24 mesi dalla data di produzione

Nome prodotto: Pomodorino Giallo al naturale

Categoria: Pomodori

Descrizione: pomodorino Giallo in acqua e sale correttore di acidità: acido citrico. La sigillatura e il trattamento termico vengono eseguiti per garantire l'integrità ottimale della tenuta, la qualità del prodotto e la stabilità microbiologica.

Ingredienti Pomodorino giallo fresco, sale, 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 Cartone	Codice EAN
1450g	950g	600g	9	13,05Kg	8057711210619

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 Altezza/Ø	Modalità di registrazione	Informazioni riportate	Decodifica
Primario	Vetro	160x100mm	Inkjet	Data di scadenza Lotto di produzione	ggg/aa PO ggg/aa Giorno anno
Secondario	Cartone	Mm405x210x310	Applicazione etichetta	Descrizione prodotto Lotto Po ggg aa Scadenza gg/mm/aaaa	Nome prodotto data di produzione e scadenza ITF14
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
9	410	210	310	0,0026				-	-	-

Scheda tecnica

Rev.00

Pag:2 di 2

Data:22-03-2022

Pomodorino Giallo al naturale

Codice Articolo:

210619

Informazioni aggiuntive sul prodotto




Codice Doganale	20.02.10.90
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	Giallo vivo brillante
Gusto	Sapore tipico di pomodorino giallo, 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	Pomodorino giallo intero morbidi che mantengono la loro forma.

Proprietà Nutrizionali

Caratteristiche fisico-chimiche

Parametri	VALORI MEDI / 100 g	Parametri	Starndar	Tolleranza
Valori Energetici	138 Kj 33 Kcal	Redisuo Ottico °Brix	6.5	±0.5
Grassi	0,10 g	pH	4.30	±0.1
di cui Acidi grassi saturi	0,00 g	Vuoto (cmHg)	>4	≥4
Carboidrati	7,00 g	Pelli(cm²/100g)	<12.5	<12.5
di cui Zuccheri	6,50g	Conteggio muffa Howard(%)	<40	≤40
Fibre	1,0 g	Corpi estranei	Assenti	-
Proteine	0,90g	Corpi estranei Vegetali	Assenti	-
Sale	0,20 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	<0,05 mg/Kg	
Pesticidi	<0,01 mg/Kg	