



## Scheda Tecnica di Prodotto PASSATA DI POMODORO GR.690



### Descrizione prodotto:

Conserva vegetale ottenuta mediante triturazione e concentrazione del pomodoro fresco, privato dei semi e delle bucce.

La materia prima proviene, esclusivamente, da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari").

### Ingredienti:

Pomodoro. Correttore di acidità:acido citrico

### Utilizzo:

Ingrediente base per la preparazione di sughi

### Confezionamento:

Imballaggio primario:	bottiglia in vetro trasparente
Dimensioni bottiglia:	78x210
Capsula:	alluminio verniciato con mastice interno
Imballaggio secondario:	vassoi in plastica termoretrattile
Formato imballaggio:	12 x 690
Dimensione confezione (bxhxp) cm:	22,5x22,2x15,5
Peso confezione:	12
Cartoni	72
Strati per pedana	6
Confezioni per strato	12
Dimensione confezione (bxhxp) cm:	EPAL 120x152x80



## Scheda Tecnica di Prodotto PASSATA DI POMODORO GR.690



### Caratteristiche chimico - fisiche:

Peso netto (g):	$\geq 690$ G
Vuoto (cm/Hg):	$\geq 40$
pH:	$\leq 4,5$
Residuo ottico (%):	$7,5 \div 8$
Rapporto acido (%):	$\leq 10$
Rapporto zuccheri (%):	$\geq 42$
Consistenza (cm- tal quale/30s)	$9 \div 9,5$
Luminosità Hunter L	$\geq 22,00$
Colore Hunter a/b	$\geq 2,00$
Sale	assente

### Caratteristiche microbiologiche:

Muffe (HMC)	$\leq 60\%$ Howard
Test microbiologico:	Stabile dopo incubazione a 37°C per 14gg e dopo 7gg a 55°C, privo di patogeni e la loro tossina mediante trattamento di sterilizzazione realizzata in modo da non compromettere caratteristiche organolettiche degli alimenti.

### Caratteristiche organolettiche:

Odore:	Tipico
Sapore:	Tipico
Colore	Tipico

### Altre informazioni:

Shelf - life confezionamento:	48 mesi
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e all'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni.



## Scheda Tecnica di Prodotto PASSATA DI POMODORO GR.690



### **Informazioni nutrizionali** (valori medi per 100 gr di prodotto):

Energie:	Kj 117 / kcal 28
Grassi totali:	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati:	4,3 g
di cui zuccheri	4,3 g
Fibre:	1,2 g
Proteine:	1,6 g
Sale:	0,2 g

### **Requisiti dietetici speciali**

Idoneo per vegani	Si
Idoneo per vegetariani	Si
Idoneo per dieta Kosher	Si
Idoneo per dieta Halal	Si
Idoneo per celiaci	Si
Idoneo per diabetici	Si
Assenza di OGM	Si
Assenza di caffeina	Si
Assenza dolcificanti	Si



## Scheda Tecnica di Prodotto PASSATA DI POMODORO GR.690



### Allergeni

Allergeni	Assenza	Presenza
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	√	
Crostacei e prodotti derivati	√	
Uova e prodotti derivati	√	
Pesce e prodotti derivati	√	
Arachidi e prodotti derivati	√	
Soia e prodotti derivati	√	
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	√	
Frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci ecc) prodotti derivati	√	
Sedano e prodotti derivati	√	
Senape e prodotti derivati	√	
Semi di sesamo e prodotti derivati	√	
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l	√	
Lupini e prodotti derivati	√	
Molluschi e prodotti derivati	√	