

	<p>Scheda Tecnica di Prodotto <b>POMODORI PELATI</b></p>	
--	--	--

**Descrizione prodotto:**

Pomodori pelati in scatola di banda stagnata ottenuta attraverso un processo di lavaggio, scottatura/pelatura, selezione e cernita di pomodoro del tipo lungo con aggiunta di succo di pomodoro. La scatola viene aggirata, pastorizzata e raffreddata.

Provenienza materia prima Italia

**Ingredienti:**

Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, sale. Correttore di acidità: acido citrico.

**Utilizzo:**

Ingrediente base per la preparazione di sughi  
Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura

**Confezionamento:**

Imballaggio primario : Scatola in banda stagnata, interno smaltato, apertura standard

Corpo Scatola: THS20 0,23mm Smalto poliestere; Fondo aggirato: ECCS 0,25mm Smalto poliestere;  
Coperchio : TFS 0,25mm Smalto poliestere

Imballaggio secondario: Vassoio in carta con imballaggio termico

PESO IMBALLO PRIMARIO (PEZZO)			DATI IMBALLO SECONDARIO (CT)			PALLET (EPAL)			
Netto KG	Sgoccolato KG	Lordo KG	Peso lordo KG	Dimensioni (LxHxP) cm	Pezzi/Kg x CT	CT x Strato	Strati x Pallet	Peso lordo KG	Dimensioni (LxHxP) cm
2,550	1,530	3	18	45x30x15	6	5	10	1004	120x165x80

**Dichiarazione OMG:**

Il prodotto non consiste, né contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati



## Scheda Tecnica di Prodotto POMODORI PELATI



### Caratteristiche chimico - fisiche:

Formato nominale (g)	3.000
Peso netto (g):	2.550
Peso sgocciolato	1.530
pH:	< 4,50
Interezza % peso sgocciolato	>65
Residuo ottico %:	>= 6° Brix
Bucce cm <sup>2</sup> /100g Peso netto	<= 3
Acido citrico aggiunto	q.b.
Muffe sul succo aggiunto	<= 40% Hw
Vuoto cm Hg	>= 8

### Caratteristiche microbiologiche:

Il prodotto è stabile al test microbiologico di incubazione a 55 °C per 7 gg. e a 37 °C per 14 gg.

### Caratteristiche organolettiche:

Odore:	Tipico del pomodoro maturo. Assenza di odori anomali e/o sgradevoli.
Colore	Caratteristico del prodotto, privo di colorazioni anomale.
Sapore:	Caratteristico del pomodoro. Assenza di sapori anomali e/o sgradevoli.
Consistenza:	Soda

### Modalità di conservazione:

Shelf – life:	36 mesi dalla data di produzione
Conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro 3-4 giorni.



## Scheda Tecnica di Prodotto POMODORI PELATI



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

Energie:	Kj 89 / kcal 21
Grassi totali:	0,1 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati:	3,3 g
di cui zuccheri	3,3 g
Fibre:	1,1 g
Proteine:	1,2 g
Sale:	0,15 g
Sodio:	0,061 g

### **Codifica Lotto**

Il lotto di produzione viene impresso con ink-jet sul coperchio in doppia riga e riporta le seguenti informazioni:

G (anno / year 2024) + numero giorno progressivo



## Scheda Tecnica di Prodotto POMODORI PELATI



### 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	√	