

Definizione del Prodotto:	Pomodori Pelati in scatola di banda stagnata ottenuti con un processo di lavorazione del pomodoro fresco del tipo lungo di origine italiano, pelato ed immesso in un succo di pomodoro.
Uso del Prodotto:	Ingrediente base per la preparazione di sughi
Ingredienti	Pomodori, succo di pomodoro

Contenitore	
ASPETTO CONTENITORE ESTERNO	senza difetti, pulito
ASPETTO INTERNO	senza difetti, senza attacchi
CHIUSURA / AGGRAFFATURA	Regolare
CODIFICAZIONE	presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	scatola in banda stagnata, elettrosaldata, copertura E4/1, grezza ma a richiesta smaltata internamente.
TIPO COPERCHIO	Fondi e coperchi in TFS/dorè con protezione interna ed esterna. Il formato da 400g a richiesta in Easy Open e smaltata internamente

Caratteristiche Fisiche	
PESO NETTO (gr 500, 1000, 3000, 3400)	≥ peso netto dichiarato 400 g - 800g - 2.500g - 3000g
PESO SGOCCIOLATO	≥ 60% del peso netto dichiarato
NUMERO PEZZI	4/7 bacche 9/12 28/33 37/42
INTEREZZA (POMODORI INTERI/TOTALI)	≥80% del peso sgocciolato
BUCCE cmq	<3 cmq (media di 5 scatole)
MARCIUME NECROSI	Assenti - max 1 macchia per scatola
DEPIGMENTAZIONI	Bacche depigmentate < 5%
VUOTO cm Hg	Media 5 sc ≥5cm – tolleranza > 3cm per scatola
VARIETA' POMODORO	Pomodoro lungo – varietà ROMA
BASILICO	Presenza a richiesta del cliente minimo 1 foglia nei formati >500g

Caratteristiche Chimiche	
pH	4,10 – 4,40
RESIDUO OTTICO FRULLATO	≥5,0
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

Caratteristiche Microbiologiche	
MUFFE HOWARD	< 40 per Italia - (UK< 30 – USA < 12 CANADA < 24)
TEST MICROBIOLOGICO	Stabile dopo 15 gg a 30 °C

Caratteristiche Organolettiche	
ODORE	Tipico, caratteristico senza odori estranei
SAPORE	Gradevole, tipico, fresco, senza retrogusti di sapore estranei
COLORE	Caratteristico, rosso vivo
CONSISTENZA	Buona

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g. di prodotto)	
ENERGIE	kJ 111 / kcal 26
GRASSI (di cui saturi)	0,1 g. (< 0,1 g.)
CARBOIDRATI (di cui zuccheri)	5,2 g. (1,9 g.)
FIBRE	1,5 g.
PROTEINE	1,1 g.
SALE (naturalmente contenuto)	0,04 g.

Altre informazioni	
SHELF - LIFE CONFEZIONAMENTO	3 anni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Dopo l'apertura conservare in frigorifero in un altro contenitore e consumare entro 3 gg.
TEMPERATURA DI MAGAZZINO	Ambiente con T preferibilmente inferiore a 35 °C
CONFEZIONAMENTO	Termoretraibile/cartone 24x 500g – 12x 1000g – 6x 3000 g

Destinazione d'uso
ALIMENTO PRIVO DI ALLERGENI ED IDONEO PER LE DIETE VEGETARIANE E PER L'ALIMENTAZIONE DEI CELIACI.

formato	Dim. Scat. mm	peso netto (g)	Confez	Scatole/confez	LxPxH conf (mm)	Peso Conf	Pallet (cm)	Strati Pallet	Confez/strati	Confez/pallet	H pallet	Peso pallet	Con fez. container
500 gr.	73x109	400	thermo/crt.	24	458x305x114	12 kg	80x120	12	6	72	1498	874	1850
1000 gr.	99x118	800	thermo/crt.	12	413x309x123	12 kg	80x120	12	6	72	1606	874	1850
3000 gr.	155x152	2500	thermo/crt.	6	480x321x155	18 kg	80x120	10	5	50	1690	910	1200
3400 gr	155x178	3000	thermo/crt.	6	477x317x182	20 kg	80x120	8	6	48	1586	970	1050
5000 gr	155x236	4050	thermo/crt.	6	483x322x241	30 kg	80x120	6	6	36	1576	1090	750

Elaborazione	Verifica	Approvazione
---------------------	-----------------	---------------------