

Definizione del Prodotto:	Pomodorini in scatola di banda stagnata ottenuti con un processo di lavorazione del pomodoro fresco di origine italiana ed immesso in succo di pomodoro.
Uso del Prodotto:	Ingrediente base per la preparazione di sughi
Ingredienti	Pomodorini, 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, 3000)	≥ peso netto dichiarato 380 g - 2.500g
PESO SGOCCIOLATO	≥ 60% del peso netto
NUMERO PEZZI	26 +/- ; 156 +/-12
INTEREZZA (POMODORI INTERI/TOTALI)	Minimo 80% del peso sgocciolato
MARCIUME NECROSI	Assenti
DEPIGMENTAZIONI	Praticamente assenti < 5%
PICCIOLI	Assenti max 1 per scatola
VUOTO cm Hg	non meno di 5
VARIETA' POMODORO	pomodorini di collina
BASILICO - spezie	presenza a richiesta del cliente minimo 1 foglia nei formati >500g

Caratteristiche Chimiche

pH	4,10 – 4,40
RESIDUO OTTICO FRULLATO (°Brix)	≥ 5,5
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

Caratteristiche Microbiologiche

MUFFE HOWARD	< 60
TEST MICROBIOLOGICO	Stabile dopo 15 gg a 32°C

Caratteristiche Organolettiche

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

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g. di prodotto)

ENERGIE	kJ 101 / kcal 23
GRASSI (di cui saturi)	0,2 g. (< 0,2 g.)
CARBOIDRATI (di cui zuccheri)	4,3 g. (1,9 g.)
FIBRE	1,5 g.
PROTEINE	1,2 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
3000 gr.	155x152	2500	thermo/crt.	6	480x321x155	18 kg	80x120	10	5	50	1690	910	1200

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