


|  |                              |   |
|--|------------------------------|---|
|  | <h1>Pomodorini bio 500g</h1> | <p>STD 8.5.27<br/>Rev. 4<br/>24/08/2020</p> |
|--|------------------------------|---|

|  |   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
|--|---|---|---------|-----------------|--------|-------|-------------|-------|-------|-------|----------|-------|------|-------|
| <b>Categoria</b><br><b>Ingredienti</b>                                   | <i>conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5)</i><br><i>Pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.</i>   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| <b>Contenitore</b>   | <p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE</b></p> Scatola in banda stagnata<br>Formato<br>Chiusura – aggraffatura<br>Aspetto esterno<br>Aspetto interno<br>Fondi<br>Etichettatura<br>Scadenza<br>Vuoto<br>Spazio di testa   | <p style="text-align: center;"><b>STANDARD DI RIFERIMENTO</b></p> <i>Grezzo standard</i><br><br><i>Sovrapposizione non inferiore al 50%</i><br><i>Compattezza: spazio libero 0.1 – 0.2mm</i><br><i>Senza difetti, pulita</i><br><i>Senza difetti, attacchi o punti di corrosione</i><br><i>Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata</i><br><i>Conforme alle norme vigenti</i><br><i>In etichetta gg/mm/aaaa</i><br><i>5.50 – 15.00 cm Hg</i><br><i>≥6 mm</i>  |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| <b>Prodotto</b>  | <p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE</b></p> Peso netto<br>Peso sgocciolato<br>Numero bacche<br>Interezza<br>R.O. (sul frullato)<br>pH<br>Acido citrico<br>Acidità totale (ac. citrico monoidratato)<br>Muffe<br>Parti depigmentate<br>Marciume - necrosi<br>Piccioli<br>Corpi estranei<br><br>Materia prima<br><br>Pelli<br>Succo<br>Shelf life<br><br><p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p> Odore<br>Colore<br>Gusto<br>Consistenza                           | <p style="text-align: center;"><b>STANDARD DI RIFERIMENTO</b></p> <i>2500 – 2550 g</i><br><i>Min il 60% peso netto</i><br><i>120 - 160</i><br><i>≥70 % sul peso sgocciolato</i><br><i>5.50 – 7.00 °Brix</i><br><i>4.20 – 4.50</i><br><i>q. b. per mantenere il pH &lt; 4.50</i><br><i>0.4 – 0.9</i><br><i>≤ 20 % sul frullato</i><br><i>&lt; 3% sul peso sgocciolato</i><br><i>Assenti</i><br><i>Assenti</i><br><i>Assenti</i><br><br><i>Pomodoro lungo varietà "San Marzano" di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, piccioli e larve carpofaghe</i><br><i>Max 3 cm²/100g di prodotto</i><br><i>Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto.</i><br><i>3 anni conservato a temperatura ambiente</i><br><br><p style="text-align: center;"><i>Caratteristico</i></p> <i>Rosso uniforme caratteristico</i><br><i>Fresco tipico caratteristico</i><br><i>Soda tipica del prodotto</i> |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| <b>Dichiarazione nutrizionale</b><br>(valori medi per 100 g di prodotto) | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Energia</td> <td style="text-align: right;">99 kj / 23 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0.2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">3.5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td style="text-align: right;">1.3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">1.2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0.1 g</td> </tr> </table> |   | Energia | 99 kj / 23 kcal | Grassi | 0.2 g | Carboidrati | 3.5 g | Fibre | 1.3 g | Proteine | 1.2 g | Sale | 0.1 g |
| Energia  | 99 kj / 23 kcal   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| Grassi   | 0.2 g   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| Carboidrati  | 3.5 g   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| Fibre  | 1.3 g   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| Proteine   | 1.2 g   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| Sale   | 0.1 g   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| <b>Istruzione per l'uso</b>  | Il pomodoro pelato può essere consumato dal consumatore finale previa preparazione con altri alimenti. L'uso più diffuso del pomodoro pelato è l'utilizzo come condimento di alimenti (pasta, carne, pesce, etc.).  |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |
| <b>Limitazioni all'uso</b>   | Il prodotto non contiene allergeni che per la loro natura possono arrecare danni alla salute dei consumatori. Inoltre, non ha limitazioni di uso da parte di anziani o bambini.   |   |         |                 |        |       |             |       |       |       |          |       |      |       |

L'Amministratore Unico: \_\_\_\_\_