

la Carmela



F.lli D'ACUNZI s.r.l.

Pomodori pelati in succo di
pomodoro da 1000 g

STD.8.5.4
Rev. 4
24/08/2020

Categoria conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5)

Ingredienti pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.

Contenitore	CARATTIRISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Scatola in banda stagnata Formato Chiusura – aggraffatura Aspetto esterno Aspetto interno Fondi Etichettatura Scadenza Vuoto Spazio di testa	

Prodotto	CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Peso netto Peso sgocciolato Numero bacche Interezza R.O. (sul frullato) pH Acido citrico Acidità totale (ac. citrico monoidratato) Muffe Parti depigmentate Marciume – necrosi Piccioli Corpi estranei Materia prima Pelli Succo Shelf life	
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore Colore Gusto Consistenza		<i>Caratteristico Rosso uniforme caratteristico Fresco, tipico caratteristico Soda tipica del prodotto</i>

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	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	

Istruzione per l'uso 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.).

Limitazioni all'uso 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: _____