

	Pomodori pelati San Marzano Tamburella da 500 g	STD 8.5.20 Rev. 4 24/08/2020
--	--	---

Categoria Ingredienti	<i>conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5) Pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.</i>													
Contenitore	<p style="text-align: center;">CARATTIRISTICHE</p> Scatola in banda stagnata Formato Chiusura – aggraffatura Aspetto esterno Aspetto interno Fondi Etichettatura Scadenza Vuoto Spazio di testa	<p style="text-align: center;">STANDARD DI RIFERIMENTO</p> <i>Grezzo standard Tamburella Sovrapposizione non inferiore al 50% Compattezza: spazio libero 0.1 – 0.2mm Senza difetti, pulita Senza difetti, attacchi o punti di corrosione Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata Conforme alle norme vigenti In etichetta gg/mm/aaaa 5.50 – 15.00 cm Hg ≥6 mm</i>												
Prodotto	<p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE</p> 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 <p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> Odore Colore Gusto Consistenza	<p style="text-align: center;">STANDARD DI RIFERIMENTO</p> <i>420 g Min il 60% peso netto 4 -7 ≥70 % sul peso sgocciolato 5.50 – 7.00 4.20 – 4.50 q. b. per mantenere il pH < 4.50 0.4 – 0.9 ≤ 20 % sul frullato < 3% sul peso sgocciolato Assenti Assenti Assenti Pomodoro lungo varietà "San Marzano" di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, picciuoli e larve carpofaghe Max 3 cm²/100g di prodotto Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto. 3 anni conservato a temperatura ambiente</i> <p style="text-align: center;"><i>Caratteristico Rosso uniforme caratteristico Fresco tipico caratteristico Soda tipica del prodotto</i></p>												
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)	<table border="0"> <tr> <td>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													
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: _____