

la Carmela



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

Pomodori pelati San Marzano in succo di
pomodoro da 500 g

STD 8.5.19
Rev. 4
24/08/2020

Categoria
Ingredienti

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

Pomodori pelati San Marzano, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.

Contenitore

CARATTERISTICHE

Scatola in banda stagnata

Formato

Chiusura – aggraffatura

Aspetto esterno

Aspetto interno

Fondi

Etichettatura

Scadenza

Vuoto

Spazio di testa

STANDARD DI RIFERIMENTO

Grezzo standard

400 g

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

Prodotto

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

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

STANDARD DI RIFERIMENTO

400 g

Min il 60% peso netto

4 -7

≥70 % sul peso sgocciolato

5.50 – 7.00 °Brix

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, piccioli 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

Caratteristico

Rosso uniforme caratteristico

Fresco tipico caratteristico

Soda tipica del prodotto

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 _____