

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 04/10/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

PASSATA DI POMODORO

Denominazione commerciale	Passata di pomodoro
Denominazione legale	Conserva vegetale di passata di pomodoro, stabilizzata mediante trattamento termico
Produttore	FINAGRICOLA Viale Spagna - Zona Industriale, 84091 – Battipaglia (SA)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Origine materia prima	Italia
Ingredienti	Pomodoro
Allergeni	Nessuno, secondo il Reg. (UE) n. 1169/2011
OGM	Assenti, secondo i Regg. (CE) n. 1829-1830/2003
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto il contenitore, se non utilizzato completamente, conservare in frigo (+1°C / +4°C) per massimo 3 giorni
Modalità di utilizzo	Il prodotto può essere utilizzato, da consumatori di tutte le età, tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento
TMC	48 mesi
Peso netto	690g
Peso netto sgocciolato	-

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0423
-----------------	---------

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico	kJ	122
	kcal	29
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	0,14
	g	0,04
Carboidrati di cui zuccheri	g	5,2
	g	4,7
Proteine	g	1,0
Sale	g	0,01
Fibre	g	1,5

-Caratteristiche chimico-fisiche-

pH	<4,5
Residuo ottico frullato a 20°C (%)	≥7
Sale aggiunto (%)	Assente
Test sterilità commerciale	Stabile dopo incubazione a 35°C per 14 giorni

-Caratteristiche organolettiche-

Colore	Rosso tipico
Odore	Gradevole e caratteristico
Sapore	Gradevole e caratteristico
Consistenza	6:9 gradi Bostwick

-Caratteristiche microbiologiche-

Conteggio muffe	≤ 20%
-----------------	-------

-Informazioni logistiche-

Contenitore	Bottiglia
Descrizione contenitore	Contenitore di vetro 720ml
Tipo di apertura (capsula)	Capsula twist off
Codifica lotto	A getto di inchiostro – sul corpo
Dimensioni contenitore (h x d)	220mm x 78mm
Codifica TMC	A getto di inchiostro – sul corpo