



# ItalianEat

The taste of emotions



# Pomodori Pelati

400gr



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

POMODORO PELATO 400 GR.

Si tratta di pomodori di tipo lungo privati delle bucce con aggiunta di succo di pomodoro. Vengono confezionati in barattoli e conservati tramite opportuna sterilizzazione

### CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

CARATTERISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
PESO NETTO	≥ 400 gr.
VUOTO	≥ 5 cm/Hg.
SPAZIO DI TESTA	≥ 5mm
RESIDUO OTTICO	≥ 6.0° Brix
PH	4.30 ± 0.10 Ph
ANALISI MULTIRESIDUALE	≤ 0.01 mg/kg
PESO SGOCCIOLATO	≥ 60% del peso netto
SALE AGGIUNTO	Assente
CORRETTORE DI ACIDITÀ: Acido Citrico	In quantità tale da ottenere il pH indicato
PELLI	< 3,0 cmq/100g di peso netto
PUNTI NERI	assenza
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	assenza
FITOFARMACI	Limiti di legge/disciplinare di produzione applicato
METALLI PESANTI E CONTAMINANTI	Limiti di legge (Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche)

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MUFFE	≤ 40 % Howard
SAGGIO DI STABILITA' COMMERCIALE	Stabile dopo incubazione per 7 gg a 56 C e per 14 gg a 37°C
MICROORGANISMI MESOFILI	< 800 UFC/g
RESIDUO OTTICO sul prodotto finito	≥ 5.5° Brix
COLIFORMI TOTALI	Assenti
E. COLI	Assenti
MUFFE E LIEVITI	Assenti
SALMONELLA	Assente

### INGREDIENTI

POMODORI PELATI TIPO LUNGO, SUCCO DI POMODORO, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Caratteristiche delle bacche: colore rosso vivo tipico del pomodoro sano raccolto a piena maturazione e dalla corretta pezzatura; dalla giusta consistenza e privo di pelli. Caratteristiche succo: colore rosso vivo, privo di frammenti di pelli e punti neri, dalla consistenza vellutata e non granulosa. Sapore e odore caratteristico di pomodoro fresco, privo di retrogusti acidi.

## CONTENITORE

CORPO	Banda stagnata
COPERCHIO	Banda stagnata
FONDELLO	Banda stagnata

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE	Media per 100g	GDA	%GDA
ENERGIA/ENERGY	84 kJ- 20 kcal	2000 Kcal	1,0
GRASSI/FAT	0 g	70g	0,0
di cui acidi grassi saturi	0 g	20 g	0,0
CARBOIDRATI	4 g	270 g	1,5
di cui zuccheri	3,2 g	90 g	3,5
PROTEINE	1,1 g	50g	2,2
FIBRE	0,8 g	25 g	3,2
SALE	0,02 g	6 g	0,3

## PROVENIENZA PRODOTTO

100 % ITALIA

## SHELF LIFE

DURATA MASSIMA DEL PRODOTTO	36 mesi dal 31 Dicembre dell'anno di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura +3/4°. Consumare entro 3 giorni.

## CONFORMITA' LEGISLATIVA

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale e ai regolamenti CE applicabili.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

### INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

LIBERO DA **ADDITIVI**

LIBERO DA **COLORANTI AZOTATI**

LIBERO DA **BENZOATI**

LIBERO DA **BHA/BHT**

LIBERO DA **UOVA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PRODOTTI MODIFICATI GENETICAMENTE**

LIBERO DA **GLUTINE**

LIBERO DA **GLUTAMMATO**

LIBERO DA **LATTE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEDANO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SENAPE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **FRUTTA SECCA** IN GUSCIO (es. mandorla, nocciola, noce, pistacchio) E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PINOLI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **LUPINI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **ARACHIDI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SOIA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PESCE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **MOLLUSCHI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CROSTACEI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CAFFEINA**

LIBERO DA **ANIDRIDE SOLFOROSA**

LIBERO DALLA **FARINA** E DERIVATI DELLA FARINA

IDONEO PER ALIMENTAZIONE MUSULMANA

IDONEO PER VEGETARIANI

IDONEO PER VEGANS

### SCHEDA IMBALLO

CONFEZIONE	Plastica termoretraibile e carta (fondello)
N° PEZZI PER CONFEZIONE	12
DIMENSIONE IMBALLO	cm 12x30x41
TIPO E MISURA PEDANA	EPAL - 80x120
IMBALLI PER STRATO	7
STRATI PER PALLET	12
CONFEZIONI PER PALLET	84
ALTEZZA PALLET (CM.)	158
PESO COMPRENSIVO DI PALLET (KG.)	990



**ITALIANEAT S.R.L.**

Via Ponte Persica, 187 - 80053 Castellammare di Stabia (NA) P.IVA 08459171214

info@italianeat.net - www.italianeat.net