

	<h1>Pomodoro non pelato 500g</h1>	<p>STD 8.5.35 Rev. 4 24/08/2020</p>
--	-----------------------------------	---

Categoria Ingredienti	<i>conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5)</i> <i>Pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.</i>													
Contenitore	<p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE</p> <p>Scatola in banda stagnata Formato Chiusura – aggraffatura Aspetto esterno Aspetto interno Fondi Etichettatura Scadenza Vuoto Spazio di testa</p>	<p style="text-align: center;">STANDARD DI RIFERIMENTO <i>Grezzo standard</i></p> <p><i>Sovrapposizione non inferiore al 50%</i> <i>Compattezza: spazio libero 0.1 – 0.2mm</i> <i>Senza difetti, pulita</i> <i>Senza difetti, attacchi o punti di corrosione</i> <i>Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata</i> <i>Conforme alle norme vigenti</i> <i>In etichetta gg/mm/aaaa</i> <i>5.50 – 15.00 cm Hg</i> <i>≥6 mm</i></p>												
Prodotto	<p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE</p> <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</p> <p>Materia prima</p> <p>Pelli Succo Shelf life</p> <p style="text-align: center;">CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p> <p>Odore Colore Gusto Consistenza</p>	<p style="text-align: center;">STANDARD DI RIFERIMENTO</p> <p><i>2500 – 2550 g</i> <i>Min il 60% peso netto</i> <i>120 - 160</i> <i>≥70 % sul peso sgocciolato</i> <i>5.50 – 7.00 °Brix</i> <i>4.20 – 4.50</i> <i>q. b. per mantenere il pH < 4.50</i> <i>0.4 – 0.9</i> <i>≤ 20 % sul frullato</i> <i>< 3% sul peso sgocciolato</i> <i>Assenti</i> <i>Assenti</i> <i>Assenti</i></p> <p><i>Pomodoro lungo varietà "San Marzano" di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, piccioli e larve carpofaghe</i> <i>Max 3 cm²/100g di prodotto</i> <i>Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto.</i> <i>3 anni conservato a temperatura ambiente</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Caratteristico</i> <i>Rosso uniforme caratteristico</i> <i>Fresco tipico caratteristico</i> <i>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	<p>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.).</p>													
Limitazioni all'uso	<p>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.</p>													

L'Amministratore Unico: _____