



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

Ingredienti pomodori pelati tipo lungo, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.

Contenitore	CARATTIRISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Scatola in banda stagnata	Formato
Chiusura – aggraffatura	Aspetto esterno	Sovrapposizione non inferiore al 50%
Aspetto interno	Fondi	Compattezza :spazio libero 0.1-0.2mm Senza difetti, pulita
Etichettatura	Etichettatura	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
Scadenza	Scadenza	Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata
Vuoto	Vuoto	Conforme alle norme vigenti
Spazio di testa	Spazio di testa	In etichetta gg/mm/aaa 5.50-7.00 cm Hg ≥ 6 mm

Prodotto	CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Peso netto	Peso sgocciolato
Numero bacche	Interezza	25 - 40 ≥ 70 % del peso sgocciolato
R.O. (sul frullato)	pH	5.50 -7.00 °Brix 4.20 – 4.50
Acido citrico	Acidità totale (ac. citrico monoidratato)	q. b. per mantenere il pH < 4.50 0.4 – 0.9
Muffe	Parti depigmentate	≤ 20 % sul frullato < 3 % sul peso sgocciolato
Marciume – necrosi	Marciume – necrosi	Assenti
Piccioli	Piccioli	Assenti
Corpi estranei	Corpi estranei	Assenti
Materia prima	Materia prima	Pomodoro "lungo" di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, picciuoli e larve carpofaghe
Pelli	Pelli	Max 3 cm ² /100g di prodotto
Succo	Succo	Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto.
Shelf life	Shelf life	3 anni conservato a temperatura ambiente
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore	Odore	Caratteristico
Colore	Colore	Rosso uniforme caratteristico
Gusto	Gusto	Fresco tipico caratteristico
Consistenza	Consistenza	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: _____