

la Carmela



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

Pomodorini in succo di pomodoro  
da 3000 g

STD 8.5.15  
Rev. 4  
24/08/2020

**Categoria** conserva vegetale pastorizzata acida, in scatola o vetro (pH ≤4.5)  
**Ingredienti** Pomodorini, succo di pomodoro, correttore d'acidità: acido citrico.

	CARATTIRISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
<b>Contenitore</b>	Scatola in banda stagnata	Grezzo standard
	Formato	
	Chiusura – aggraffatura	Sovrapposizione non inferiore al 50%
	Aspetto esterno	Compattezza :spazio libero 0.1-0.2mm
	Aspetto interno	Senza difetti, pulita
	Fondi	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
	Etichettatura	Inferiore banda stagnata verniciata, superiore banda stagnata verniciata
	Scadenza	Conforme alle norme vigenti
	Vuoto	In etichetta gg/mm/aaaa
Spazio di testa	5.50-15.00 cm Hg ≥ 6 mm	

	CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
<b>Prodotto</b>	Peso netto	2550 - 2500 g
	Peso sgocciolato	Min il 60% peso netto
	Numero bacche	120 - 160
	R.O. (sul frullato)	6.00 -8.00 °Brix
	pH	4.20 – 4.50
	Acido citrico	q. b. per mantenere il pH < 4.50
	Acidità totale (ac. citrico monoidratato)	0.4 – 0.9
	Muffe	≤ 20 % sul frullato
	Parti depigmentate	< 3 % sul peso sgocciolato
	Marciume – necrosi	Assenti
	Piccioli	Assenti
	Corpi estranei	Assenti
	Materia prima	Pomodorini di piccolo calibro, diametro 15- 25 mm, di maturazione adeguata ed uniforme, colorazione rosso vivo, esente di marciumi apicali, necrosi, virosi, picciuoli e larve carpofaghe
	Succo	Privo di grumi, rosso brillante tipico, assenza di marcato sapore di cotto.
	Shelf life	3 anni conservato a temperatura ambiente
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Odore	Caratteristico	
Colore	Rosso uniforme caratteristico	
Gusto	Fresco tipico caratteristico	
Consistenza	Soda tipica del prodotto	

<b>Dichiarazione nutrizionale</b> (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 pomodorino può essere consumato dal consumatore finale previa preparazione con altri alimenti. L'uso più diffuso del pomodorino 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: \_\_\_\_\_