



Scheda Tecnica di Prodotto POLPA PIZZA ORO



Denominazione del prodotto	Polpa fine di pomodoro in succo di pomodoro
-----------------------------------	---

Descrizione ed uso	Pomodoro italiano di maturazione adeguata e uniforme, colorazione rosso vivo, esente da marciumi apicali, necrosi, virosi, piccioli e larve carpofaghe.
---------------------------	---

Ingredienti	Polpa di pomodoro, succo di pomodoro. Correttore di acidità: Acido citrico.
--------------------	---

Caratteristiche chimico - fisiche	U.M.	Standard
Peso netto	g	≥ 4000
Vuoto	cm Hg	> 10
Residuo ottico	%	Brix° 6,5 ÷ 7,5
pH		4.20 ÷ 4,50

Caratteristiche ORGANOLETTICHE	Odore	Tipico del pomodoro maturo fresco
	Sapore	Tipico del pomodoro maturo fresco
	Colore	Rosso vivo tipico del pomodoro maturo

Shelf life	Le caratteristiche organolettiche e chimico – fisiche permangono per almeno 36 mesi dall'inscatolamento. TMC: t (mesi) dalla data di produzione = 36 mesi
-------------------	---

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Contenuto medio per 100 g di prodotto			
Energia	116 kj / 27,8 kcal	- di cui zuccheri	4.0 g
Grassi	0.2 g	Fibre	2.4 g
- di cui acidi grassi saturi	0.0 g	Proteine	1.3 g
Carboidrati	4.0 g	Sale	0.1 g

Dichiarazione OGM	Prodotto OGM free
--------------------------	-------------------

Modalità di conservazione
Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura trasferire il prodotto in un contenitore per alimenti, conservare in frigo e consumare entro 3 giorni.

Modalità di stoccaggio
Lo stoccaggio del prodotto finito avviene in magazzino coperto, in ambiente fresco e asciutto a temperatura $< 30^{\circ}\text{C}$.



Scheda Tecnica di Prodotto POLPA PIZZA ORO



Confezionamento:

Imballaggio primario : Barattolo metallico tre pezzi

Fondo/Coperchio: Banda stagnata verniciata

PESO IMBALLO PRIMARIO (PEZZO)		DATI IMBALLO SECONDARIO (CT)			PALLET (EPAL)			
Netto KG	Lordo KG	Peso lordo KG	Dimensioni (LxHxP) cm	Pezzi/Kg x CT	CT x Strato	Strati x Pallet	Peso lordo KG	Dimensioni (LxHxP) cm
4	5	15	48x24x16	3	11	6	1004	120x159x80



Scheda Tecnica di Prodotto POLPA PIZZA ORO



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE		CONTIENE	PUÒ' CONTENERE	NON CONTIENE
1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Uova e prodotti a base di uova.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b) lattiolio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Senape e prodotti a base di senape.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>