



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6989

Rev 01 del
03/07

Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori leggermente essiccati, tagliati a metà, governati in olio e conditi con basilico fresco aglio e zucchero.

IMPIEGO

Ottimi per la classica caprese e piatti freddi in genere, sono ideali per antipasti, contorno e come accompagnamento agli aperitivi

INGREDIENTI

Pomodori (58% min.), olio di semi di girasole, acqua, zucchero, sale, basilico, correttore di acidità: acido lattico, aglio.
SENZA GLUTINE

ORIGINE MATERIA PRIMA: 100% POMODORI ITALIANI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e CHIMICO FISICHE

Consistenza: carnosa, simile al pomodoro fresco

Colore: rosso brillante

Sapore: dolce con nota di basilico

Odore: caratteristico di pomodoro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE: La materia prima dopo accurata cernita, viene tagliata a metà e parzialmente essiccata.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
Data verifica: 19.07.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A05A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6989	Rev 01 del 03/07
Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6	Pagina 2 di 4

governato con olio e aromi, disaereato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
 Peso netto: 0,770 kg
 Capacità: 850 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Disponibile in formato da 6: Si
 Peso lordo confezione: 0,854 kg
 Peso lordo collo: 5,163 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
 Altezza: 118,0 mm
 Diametro: 99,0 mm
 Peso imballo: 83,76 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
 Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
 Altezza imballo secondario: 2,0 mm
 Dimensione colli in mm: 310*205*119
 Peso imballo secondario: 25,00 g
 Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
 Data verifica: 19.07.2024

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: A05A

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6989

Rev 01 del
03/07

Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 64

CODICI EAN

EAN13: 8004980069899

ITF14: 08004980169896

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1045 kJ

Energia: 250 kcal

Grassi: 23,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,6 g

Carboidrati: 5,0 g

di cui zuccheri: 5,0 g

Proteine: 0,9 g

Sale: 0,60 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021

Data verifica: 19.07.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A05A



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6989 Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,95 - 4,35
Residuo rifrattometrico(°Brix): 8,5 - 11,0

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
Data verifica: 19.07.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: A05A