



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 55

Rev 01 del  
03/07

POMDOR 3/1

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Passata di pomodoro.

### IMPIEGO

Ideale per preparare sugh, salse, primi piatti contorni e pizze, bevande.

### INGREDIENTI

Pomodoro, sale (0.6 % min.)Residuo secco netto minimo 8%.

### ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo

Odore: di pomodoro cotto

Sapore: di pomodoro cotto, senza retrogusti

Consistenza: vellutata, cremosa

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro fresco viene accuratamente cernito, lavato e sottoposto a scottatura, triturazione e centrifugazione, fino ad ottenere un succo limpido esente da bucce e semi.

Il succo viene successivamente riscaldato e sottoposto al processo di

Ultimo aggiornamento: 07.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 55</b> <b>POMDOR 3/1</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

parziale concentrazione, mediante allontanamento dell'acqua per evaporazione in concentratori sottovuoto.  
Segue il trattamento termico del prodotto, che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo ed il dosaggio in scatola in banda stagnata, l'aggraffatura ed il raffreddamento, previa adeguata sosta termica.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

**DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 3 kg  
Peso netto: 2,550 kg  
Capacità: 2650 ml  
Formato di vendita: 6 scatole

**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: 151,5 mm  
Diametro: 155,0 mm  
Peso imballo: 240,85 g

**CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 480,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 320,0 mm  
Altezza imballo secondario: 160,0 mm  
Dimensione colli in mm: 480\*320\*160  
Peso imballo secondario: 320,00 g

Ultimo aggiornamento: 07.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 55**  
**POMDOR 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5  
Strati per pallet: 9  
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7  
Strati per pallet: 9  
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8  
Strati per pallet: 13  
Colli per pallet: 104

### CODICI EAN

EAN13: 8004980000557  
ITF14: 08004980100554

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 160 kJ  
Energia: 38 kcal  
Grassi: 0,1 g  
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g  
Carboidrati: 7,2 g  
di cui zuccheri: 4,2 g  
Proteine: 1,3 g  
Sale: 0,50 g  
Fibra: 1,5 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 07.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 55</b> <b>POMDOR 3/1</b>	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: 4,15 - 4,35  
Residuo rifrattometrico(°Brix): > 7,5  
NaCl: 0,50 - 0,60 %  
Consistenza Bostwick: 6,0 - 9,0 CM

Ultimo aggiornamento: 07.09.2017  
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ