



SCHEDA TECNICA POMODORI SECCHI in olio di semi di girasole

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Stato iniziale materie prime: essiccato

Fasi della lavorazione: Lavaggio, Bagno acidificante, Sgrondatura, aggiunta spezie, Riempimento vasi, Colmatura con olio, Pastorizzazione, Pre-Raffreddamento, Raffreddamento, Etichettatura/Codifica, Confezionamento, Imballaggio, Stoccaggio.

Ingredienti: Pomodori secchi, olio di semi di girasole, capperi, spezie, aceto di vino, sale. Antiossidante: E300. Correttore di acidità: E330.

Allergeni: nessuno

TMC: 3 anni

Imballaggio: vaso in vetro (314ml) p. netto 290g p. sgocciolato 150g confezione 314x12
(580ml) p. netto 530g p. sgocciolato 280g confezione 580x12
(720ml) p. netto 680g p. sgocciolato 350g confezione 720x12
(1062ml) p. netto 990g p. sgocciolato 600g confezione 1062x6
(1700ml) p. netto 1600g p. sgocciolato 900g confezione 1700x6
(3100ml) p. netto 2900g p. sgocciolato 1700g confezione 3100x4

Modalità di conservazione: Una volta aperta la confezione conservare a temperatura refrigerata, accertandosi che il prodotto sia sempre immerso nel liquido di governo.

Uso previsto: Destinato a tutti i consumatori.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ODORE	COLORE	SAPORE	CONSISTENZA
Caratteristico di pomodoro essiccato, assenza di note anomale	Tipico del pomodoro essiccato, tendente al rosso scuro	Tipico di pomodoro essiccato, privo di note anomale	Prodotto sodo

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E SUO TRATTAMENTO TERMICO

pH	% SALE	VUOTO	Trattamento termico
3.50 – 4.40	3– 4	≥ 0,2 bar	pastorizzazione
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		DICHIARAZIONE I NUTRIZIONALE su 100g di prodotto sgocciolato	
Prova Stabilità (37°Cx 10gg)	negativa	Energia	657 KJ/159 Kcal
Anaerobi solf. rid	<10 ² UFC/g	Grassi /di cui acidi grassi saturi	11 g/1,1 g
Tossine botuliniche	non rilevabili in 25g	Carboidrati / di cui zuccheri	7,3 g/ 6,8 g
		Fibre	6,4 g
		Proteine	5,7 g
		Sale	3,7 g
Emesso da Resp. Qualità Tota Rosanna			