

	Specifiche tecniche prodotti finiti	ST.PF 03/03/2004 REV 01	pag 1
CODICE PRODOTTI	65501		

PRODOTTO: **PIZZA SAUCE AROMATIZZATA**

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA: Salsa di pomodoro aromatizzata, ottenuta da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto finito, in conformità con le norme vigenti in materia di prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.

INGREDIENTI: Semiconcentrato di pomodoro, sale da cucina, aromi

SHELF LIFE: 36 mesi dalla data di produzione

CONFEZIONE: Scatola in banda stagnata da 5 Kg nominali in termo da 3 pezzi .

MODALITA' DI CONSUMO: Generalmente tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie. Le confezioni aperte possono essere conservate in frigorifero 1-2 giorni.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Colore rosso intenso; prodotto non finemente raffinato con presenza di semi. Esente da materiale estraneo. Odore e sapore aromatici. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Cloruri totali	< 0,65%
Rapporto acidità/res. secco	< 6,50%
Rapporto zuccheri/res. secco	> 45,00%
pH	4,2 +/- 0,1
Metalli pesanti	< 100 ppm
Semi e bucce	< 1,5%

Residuo secco	12-14%
NaCl aggiunto	< 0,3%
Bostwick (sul t.q.)	3-4
Colore Gardner A/B (BCR)	> 2,0
Blotter test (sul t.q.)	< 20
Pesticidi (residui)	lim. leg.

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

Microrganismi patogeni	Assenti
Microrganismi di alterazione	Assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	35 kcal / 147 kJ
Proteine	1,3 g
Carboidrati	6,0 g
Grassi	0,3 g
Sodio	197 mg

Le analisi sono compiute adottando i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.