

	<b>Specifiche tecniche prodotti finiti</b>	<b>ST.PF</b> <b>04/10/2010</b> <b>REV 02</b>	<b>pag 1</b>
<b>CODICE PRODOTTI</b>	<b>51330</b>		

**PRODOTTO: POMODORI PELATI**

**CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA:** Pomodori pelati con succo di pomodoro parzialmente evaporato, ottenuti da pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione, lavorato 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:** 70% pomodori pelati, 30% succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.

**SHELF LIFE:** 36 mesi dalla data di produzione

**CONFEZIONE:** Scatola in banda stagnata da 3 kg nominali, in cartoni da 6 pezzi.

**MODALITA' DI CONSUMO:** Generalmente tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici. Le confezioni aperte possono essere conservate in frigorifero 1-2 giorni.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:** Pomodori pelati interi immersi in modo omogeneo in succo di pomodoro parzialmente evaporato. Colore rosso vivo. Odore e sapore caratteristici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

<b>Residuo ottico</b>	<b>&gt; 6,00%</b>
<b>Cloruri totali</b>	<b>naturali</b>
<b>Interezza (su p. sgocc.)</b>	<b>&gt; 80%</b>
<b>pH</b>	<b>&lt;4,5</b>
<b>Parti guaste, verdi, gialle</b>	<b>assenti</b>

<b>Metalli pesanti</b>	<b>Lim leg</b>
<b>Pelli (cm<sup>2</sup> % p. netto)</b>	<b>&lt; 3</b>
<b>Colore Gardner (BCR)</b>	<b>&gt; 2,00</b>
<b>Pesticidi (residui)</b>	<b>lim. leg.</b>
<b>Peso sgocciolato (su p. netto)</b>	<b>&gt; 65%</b>

**CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

<b>Muffe (metodo Howard)</b>	<b>&lt; 40%</b>
<b>Microrganismi patogeni</b>	<b>Assenti</b>
<b>Microrganismi di alterazione</b>	<b>Assenti</b>

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

<b>Valore energetico</b>	<b>22 kcal / 92 kJ</b>
<b>Proteine</b>	<b>1,1 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>3,6 g</b>
<b>Grassi</b>	<b>0,0 g</b>

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