



Sistema di Gestione Integrato
Qualità/Ambiente/Sicurezza

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STD 3.4
Rif. PG 3
Ed. 0 Rev. 5
Data: 10.07.2017

POMODORO PELATO

FORMATO: 3000g

INGREDIENTI: pomodori pelati, succo di pomodoro.

ORIGINE: Italia

CONTENITORE	CARATTERISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Scatola	Smalto/Grezzo BPA NI
	Chiusura – aggraffatura	Conforme alle specifiche
	Aspetto esterno	Senza difetti, pulita
	Aspetto interno	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione
	Codifica (sul fondo o sul coperchio)	Codice azienda (DLN1) - lotto (lettera dell'anno per le conserve alimentari + giorno progressivo) – codice identificativo prodotto – orario (ora:min)
	Etichettatura	Conforme alla normativa vigente
	TMC	Da marcare su fondo/coperchio / BBE GG/MM/AAAA
	Vuoto	≥ 8 cm/Hg
	Spazio di testa	≥ 6 mm
PRODOTTO	CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Peso netto	2550 g
	Peso sgocciolato	1850 g
	% di sgocciolato	≥ 60%
	Numero di bacche	26±36
	Interezza	≥ 70%
	R.O. (sul passato)	6.0 – 7.0
	pH (sul passato)	4.10 – 4.45
	Acido citrico	q. b. per mantenere il pH < 4.45
	Acidità totale (ac. citrico, eventuale)	0.4 – 0.9
	Bucce	< 3 cm ² /100 g di prodotto
	Depigmentazione	< 3 % sul peso sgocciolato
	Marciume – necrosi	Assenti
	Piccioli	Assenti
	Corpi estranei	Assenti
	Varietà pomodoro	Pomodoro lungo
	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Muffe	≤ 50%
	Requisiti microbiologici	Stabile dopo incubazione a 55°C per 7 gg. ed a 37°C per 14 gg.
	Modalità di conservazione	Temperatura ambiente e in luogo asciutto e pulito
	Shelf-life	3 anni
	CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Odore	Tipico
	Colore	Rosso caratteristico
	Sapore	Fresco caratteristico
	Consistenza	Buona
	ALRE INFO	STANDARD DI RIFERIMENTO
	Allergeni (all. III bis della Direttiva 2007/68/CE e succ. mod.)	Assenti
Antiparassitari e metalli pesanti	Prodotto conforme alla normativa vigente.	
OGM e derivati OGM	In accordo con i Regg. CE nn. 1829/2003 e 1830/2003.	



Sistema di Gestione Integrato
Qualità/Ambiente/Sicurezza

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

STD 3.4
Rif. PG 3
Ed. 0 Rev. 5
Data: 10.07.2017

PRODOTTO	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	VALORI MEDI PER 100G DI PRODOTTO
	ENERGIA	97 kJ / 23 kCal
	GRASSI	0,1 g
	<i>Di cui saturi</i>	0,0 g
	CARBOIDRATI	3,4 g
	<i>Di cui zuccheri</i>	3,4 g
	Fibre	1,3 g
	Proteine	1,4 g
	Sale	0,1 g