

**Scheda tecnica di prodotto**

STD. 4.3 P04

**Pomodorini 2550g**

Rev.03 del

17.03.2021

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

<b>Denominazione</b>	Pomodorini
----------------------	------------

<b>Ingredienti</b>	Pomodorini, succo di pomodoro.
--------------------	--------------------------------

**PARAMETRI QUALITATIVI**

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Frutti interi a pezzatura regolare il più possibile uniforme.
	Odore	Tipico del pomodoro maturo. Assenza di odori anomali e/o sgradevoli.
	Colore	Caratteristico del prodotto, privo di colorazioni anomale.
	Sapore	Caratteristico del pomodoro. Assenza di sapori anomali e/o sgradevoli.
	Consistenza	Priva di parti molli e/o eccessivamente callose. Moderatamente resistente allo schiacciamento, non legnosa.

<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Peso Netto	≥ 2550g
	Peso Sgocciolato	≥ 1560g
	Sgocciolato/Netto	≥ 60 %
	Numero Bacche	50 ÷ 65
	Interezza	≥ 80 %
	pH (sul prodotto omogeneizzato)	4,25 ÷ 4,45
	Residuo Ottico (sul prodotto omogeneizzato)	6,5 ÷ 7,5 °Brix
	Vuoto	≥ 8 cmHg
	Rapporto Acidi	≤ 8 % RSU
Rapporto Zuccheri	≥ 42 % RSU	

<b>Difettosità</b>	Bucce libere	Assenti
	Unità con picciolo	Assenti
	Unità con macchie gialle	≤1/scatola
	Unità con macchie necrotiche	Assenti
	Unità con alterazioni e/o cicatrici	Assenti
	Materiale vegetale estraneo	Assente
	Corpi estranei di qualsiasi tipo	Assenti


<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Muffe (Howard Test)	≤ 30% campi positivi
	Test di incubazione	Stabile dopo 7gg a 55°C e dopo 14gg a 37°C


<b>Valori nutrizionali</b>	Valori Nutrizionali medi	Per 100g:
	Energia KJ/ Kcal	106/25
	Grassi in g	0,2
	di cui acidi grassi saturi in g	0
	di cui acidi Trans g	0
	Colesterolo mg	0
	Carboidrati in g	4,5
	di cui zuccheri in g	4,3
	di cui zuccheri aggiunti in g	0
	Fibre in g	2
	Proteine in g	1,3
	Sale in g	0,01

*Redazione**Approvazione*

Assicurazione Qualità

Amministratore

 <small>grimaldi@supercor.grimaldi.com</small>	<b>Scheda tecnica di prodotto</b>	STD. 4.3 P04
	<b>Pomodorini 2550g</b>	Rev.03 del 17.03.2021
Antonio Grimaldi	Fabio Grimaldi	

	<b>Scheda tecnica di prodotto</b>	STD. 4.3 P04
	<b>Pomodorini 2550g</b>	Rev.03 del 17.03.2021

<b>CODIFICA LOTTO</b>	
<p>Il lotto di produzione viene impresso con ink-jet sul coperchio in doppia riga e riporta le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sigla azienda di produzione: AG1 ;</li> <li>- PD: Sigla riferimento prodotto,</li> <li>- Lettera: Lettera di riferimento anno di produzione</li> <li>- Tre cifre: Giorno giuliano di produzione</li> <li>- 2 cifre: 2 cifre: orario di produzione</li> </ul> <p>Esempio: I pomodorini confezionati il 3 Agosto 2015 alle ore 09:25 saranno così codificati: AG1 PP S215 09:25</p>	
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	
<b>Shelf life</b>	36 mesi dalla data di produzione
<b>Conservazione</b>	Dopo l'apertura della scatola, conservare il prodotto in frigo in un contenitore per alimenti e consumare entro tre giorni
<p>La materia prima utilizzata è di origine italiana, derivante da produzione integrata e NO OGM. Il prodotto non presenta, né viene a contatto durante tutto il processo di trasformazione, con alcuna forma di allergene secondo quanto previsto dal D. Lgs n. 114 del 08/02/06 e dalla Direttiva 2006/142/CE.</p>	

<i>Redazione</i>	<i>Approvazione</i>
Assicurazione Qualità	Amministratore
Antonio Grimaldi	Fabio Grimaldi