



SCHEDA TECNICA
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO
BIOLOGICO in bag in box da 10 kg

Definizione del Prodotto: Doppio concentrato di pomodoro ottenuto per evaporazione di succo di pomodori freschi maturi, provenienti da Agricoltura Biologica, lavorati entro 24 ore dalla raccolta.

Uso del Prodotto: Ingrediente base per la preparazione di sughi.

Ingredienti Pomodoro biologico.

Contenitore

ASPETTO CONTENITORE ESTERNO	Senza difetti, pulito
ASPETTO INTERNO	Senza difetti, senza attacchi
CHIUSURA / AGGRAFFATURA	Regolare.
CODIFICAZIONE	Presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	Senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	Sacco asettico anonimo con tappo richiudibile posto in box in cartone anonimo avana.

Caratteristiche fisiche

PESO NETTO	10 kg
RAFFINAZIONE	Fine con assenza di pelli, semi e punti neri ≤ 5 per 100g
BOSTWICK	7-10 cm – variabile a richiesta del cliente
VUOTO cm Hg	≥ 30
VARIETA' POMODORO	Pomodoro tondo

Caratteristiche chimiche

pH	4.10 – 4.45
RESIDUO OTTICO	28-30 – variabile a richiesta del Cliente
RAPPORTO ZUCCHERI	$\geq 42\%$
RAPPORTO ACIDITA'	≤ 8
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

Caratteristiche Microbiologiche

MUFFE HOWARD	≤ 60
--------------	-----------

Caratteristiche Organolettiche

ODORE	Tipico, caratteristico
SAPORE	Gradevole, tipico, fresco
COLORE	Caratteristico, rosso

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g. di prodotto)

ENERGIE	Kj 79 / kcal 19
PROTEINE	1,9 g.
CARBOIDRATI	2,7 g.
GRASSI	0,1 g.

Altre informazioni

SHELF – LIFE CONFEZIONAMENTO	2 anni
TEMPERATURA DI MAGAZZINO	Ambiente con T preferibilmente $< 35^{\circ}\text{C}$
CONFEZIONAMENTO	Bag da 10 kg posti in scatole di cartone, su EPAL 80x120; 12box per strato, 6 strati per bancale.

Elaborazione

Verifica

Approvazione