ORO4FOOD
Eat differently

OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE

Mod. D 72-01
. n° 4
Del 26/04/21

SCHEDA TECNICA

Pomodori in pezzi- Polpa di pomodoro in scatola 4050g

Ingredienti: **Polpa di pomodoro (70%), succo concentrato di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico**

Classificazione merceologica: **Polpa di pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato in conformità con le norme vigenti in materia, addizionata con succo concentrato di pomodoro quale liquido di governo. Prodotto in Italia con pomodori italiani**

ETICHETTATURA

Peso netto: **4050g in scatola da 5 Kg**

TMC: il 31 dicembre di tre anni dopo la data di produzione

Lotto: **PC1, seguito da XO, seguito da L, seguito da una lettera maiuscola assegnata per ogni annata di produzione seguito dal giorno del calendario giuliano e l'ora di produzione.**

PACKAGING

Confezione: **scatola da 5Kg, 3 o 6 pezzi per fardello a seconda della richiesta del cliente**

Imballo di spedizione: **5 o 6 strati per 5 o 11 fardelli termoretraibili pallettizzati per strato**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: **tipico di pomodoro fresco, caratteristico del pomodoro sano e maturo, esente da note sgradevoli**

Sapore: **fresco, dolce, nessun retrogusto, esente da note sgradevoli**

Colore: **rosso vivo, esente da punti neri o di colore diverso da quello del pomodoro sano ed a giusta maturazione.**

Consistenza: **granulosa, omogenea, densa**

Consigliato per: **base per pizza, pasta. Generalmente utilizzato tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici.**

CARATTERISTICHE CHIMICHE e MICROBIOLOGICHE

I parametri sotto-citati sono controllati più volte durante la giornata produttiva. Le analisi microbiologiche sono eseguite da laboratori esterni qualificati.

Residuo ottico (Brix): **6-8**
4 < pH < 4.30
Consistenza (Bostwick): **≤ 7cm**
Muffe (Howard): **< 50%**

Peso sgocciolato **>60%**
Vuoto: **> 20 cm Hg**
Difetti: **< 35cm²/10 Kg**
Bucce: **≤ 1250 cm²/10Kg**
Non contiene allergeni

Caratteristiche microbiologiche:
La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto e dal trattamento termico di pastorizzazione. Quest'ultimo è fondamentale per inattivare i comuni microrganismi d'alterazione e possibili patogeni non sporigeni presenti. Inoltre, il valore di pH<4,6 impedisce la germinazione di spore eventualmente presenti, riducendo la probabilità di sopravvivenza microbica e quindi l'alterazione del prodotto correttamente conservato (Rif. SSICA).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g di prodotto)

Energia: **93 kJ ; 22 kcal**
Grassi (g): **0.20** di cui acidi grassi saturi **0.0**
Carboidrati (g): **3.0** di cui zuccheri: **3.0**

Fibre (g): **1.5**
Proteine: (g): **1.3**
Sale (g): **0.11**

N.B. : i valori citati in questa scheda tecnica potrebbero differenziarsi in funzione della composizione della materia prima di partenza. Conservazione dopo l'apertura: **quando aperto, conservare in frigorifero a 0/+4°C in un recipiente chiuso ad uso alimentare e consumare entro 1-2 giorni.**

Scheda stilata da **(RQ)**_____ Data ultimo aggiornamento: **18/02/22**