



**Codice: 51-003 – Brand: Orobica Food**

Denominazione commerciale <i>Denominazione legale di vendita</i>	<b>Pomosome</b> <i>Pomodori gialli semidry tagliati a metà in olio</i>
Shelf-life Shelf-life residua	36 mesi dalla data di produzione > 24 mesi
Modalità di conservazione	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo coperto dal proprio liquido di governo (+4°C) e consumato in breve tempo (3-5 gg)

**CARATTERISTICHE GENERALI**

Ingredienti: pomodori (65%), olio di semi di girasole, acqua, zucchero, sale, aglio in polvere, correttore di acidità: E270, basilico.  
Reg. 775/18/UE – Origine ingrediente primario (pomodori): ITALIA  
**Dir. 2003/89/CE e ss.mm.ii. – Il prodotto non contiene allergeni.**  
**E' esclusa la contaminazione crociata.**  
Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Packaging primario	Latta in banda stagnata - 850 ml - Ø: 99 mm – h:118 mm
Codice riciclo	Lattina [FE40 → acciaio]
Quantità nominale	770 g
Peso sgocciolato	500 g
Packaging secondario	Termopacco con vassoio in cartone
Codice riciclo	Termopacco [LDPE4 → plastica] – Vassoio [PAP20 → carta]
Misure Termopacco	205x308x120h (mm)
Pallettizzazione	pezzi / termopacco: 6 – termopacchi / strato: 12 – strati / pallet: 12
Pallet Epal	80x120x164h (cm)
EAN Thermopack	(01) EAN14 (15) AAMMGG (10) Lot
Codice Doganale*	2002101000
Condizioni per il trasporto	Movimentare a temperatura ambiente.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: pomodorini datterini gialli tagliati e parzialmente essiccati, conditi con olio e basilico.  
Colore: giallo vivo.  
Gusto: sapore tipico di pomodoro fresco, delicatamente dolce e fruttato.  
Consistenza: morbida.

**SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO ED IMPIEGO IN CUCINA**

Prodotto molto duttile in cucina: ideale per antipasti, contorni e nei buffet; sfizioso come stuzzichino accompagnato a vino e aperitivi. Ottimi da gustare con i salumi, con la pasta, sulla pizza, focacce o con mozzarella di bufala.



### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 e ss.mm.ii.

pH:  $4.05 \pm 0.2$   
Cloruro di Sodio:  $2.0\% \pm 0.3$   
Vuoto: 35 cm Hg massimo – 15 cm Hg minimo  
Processo Pastorizzazione:  $F_{71} > 50$  min.  
Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie  
Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie  
Corpi estranei: assenti

### DIAGRAMMA DI FLUSSO

1. Approvvigionamento e ricevimento materie prime
2. Lavaggio
3. Calibrazione manuale visiva
4. Taglio
5. Essiccazione in forno
6. Metal Detector CCP1
7. Preparazione miscela di concia CCP2 ( $3.3 < \text{pH} < 3.5$ )
8. Confezionamento
9. Aggraffatura CCP3
10. Pastorizzazione CCP4 ( $F_{100} > 3$ )
11. Etichettatura
12. Stoccaggio

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 e ss.mm.ii.

Prodotto microbiologicamente stabile: nessuna variazione post incubazione per 15gg@32°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato.  
Carica Batterica Mesofila:  $< 10$  UFC/1g  
Coliformi: assenti  
Spore di sporigeni anaerobi:  $< 3$  MPN/1g  
Listeria Monocytogenes: assente

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO SGOCCIOLATO

Energia: 245 kJ / 59 kcal  
Grassi: 1,9 g  
- di cui acidi grassi saturi: 0,3 g  
Carboidrati: 7,9 g  
- di cui zuccheri: 6,9 g  
Fibre: 2,1 g  
Proteine: 1,4 g  
Sale: 1,5 g