

	SCHEDA TECNICA	ST	
Polpa di pomodoro 2x5kg		Rev.: 0	14.11.2022
		Pagina 1 di 1	

DENOMINAZIONE

POLPA DI POMODORO
Origine del pomodoro Italia

DEFINIZIONE

Prodotto ottenuto trituando con setaccio da 6 mm pomodori freschi, sani e maturi, privati di semi e bucce, con aggiunta di concentrato di pomodoro.

COMPOSIZIONE

Pomodoro, concentrato di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodori colti al giusto grado di maturazione.

Prodotto estruso, ragionevolmente privo di pelli e semi.

Il prodotto inoltre è privo di alterazioni, punti scuri, corpi estranei, sapore ed odore estranei o anormali.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PESO NETTO: 10 kg (2x5 kg)

(conforme a quello dichiarato sulla confezione con le tolleranze previste dalle leggi vigenti)

Brix: 7,0 - 8,0

pH: 4,2 - 4.4

RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI LIMITI DI LEGGE

PRODOTTO GARANTITO COMMERCIALMENTE STERILE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per 100 g di prodotto	
ENERGIA	149 kJ / 35 kcal
GRASSI	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	6,1 g
di cui zuccheri	4,5 g
FIBRE	1,4 g
PROTEINE	1,2 g
SALE	0,0 g

T.M.C.

30 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Dopo apertura conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Buste idonee al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

PRODUTTORE

Conservas Italia Soc.coop.agricola, Stabilimento di Codigoro (FE)
Via della Cooperazione, 5