



VERDERIO srl
Via Prealpi n.8
20833 Giussano (MB) ITALY
P.I.07205750966
www.verderio-food.it
Numerouno è un marchio Verderio srl

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Revisione 10/02/2021

PRODOTTO <i>Denominazione di vendita</i> <i>Codice articolo: 00458</i>	“Pomoconfites” <i>Pomodorini pelati semiseccchi in olio</i>
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Pomodori (65%), olio di semi di girasole, zucchero, sale, aglio in polvere, correttore di acidità: E270, basilico.

Dir. 2003/89/CE – Allergeni: il prodotto non contiene allergeni.

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Origine del pomodoro: Italia

Capacità ISO	Latta in banda stagnata 850 ml easy open
Quantità nominale	770 g
Peso sgocciolato	500 g
Codice EAN latta	EAN 13 (8055687714582)
Codice EAN fardello	EAN 128
Fardello:	6 confezioni / termopacco
Dimen. fardello in mm	Lu305 x La205 x H125
Pallet	12 colli x strato, 12 starti per plt, 144 colli x plt, 864 latte x plt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: pomodorini interi, maturi, pelati in modo regolare e parzialmente essiccati.

Colore: rosso.

Sapore: tipico del buon pomodoro, con leggere note di basilico.

Consistenza: decisamente morbida.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 3,95 ± 0,2

Processo Pastorizzazione: F₇₀ > 35 min.

Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie

Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie

Corpi estranei: assenti



VERDERIO srl
Via Prealpi n.8
20833 Giussano (MB) ITALY
P.I.07205750966
www.verderio-food.it
Numerouno è un marchio Verderio srl

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate).

Carica Batterica Mesofila: < 1000 UFC/1g

Coliformi: assenti

Salmonella: assente in 25 g

Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g

Listeria Monocytogenes: assente

Stafilococchi coagulasi: assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 225 kJ / 54 kcal

Grassi: 1,9 g

- di cui acidi grassi saturi: 0,3 g

Carboidrati: 8,0 g

- di cui zuccheri: 6,5 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 2,0 g