



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Triplo concentrato di pomodoro °Bx: 36-38%

Barattolo in banda stagnata

Rev. 01
Data: 25/01/2022
Pag. 1 a 3

Denominazione prodotto	Triplo concentrato di pomodoro
-------------------------------	--------------------------------

Descrizione	Triplo Concentrato di Pomodoro 36/38%, pastorizzato e stabilizzato mediante trattamento termico sul prodotto finito, al fine di garantire la sicurezza e la conservazione del prodotto per tutta la shelf life.
--------------------	---

Ingredienti	Pomodoro, sale ¹ ¹ A richiesta senza sale aggiunto.
--------------------	--

Origine del prodotto	Italia, UE e Non UE ² ² Su richiesta anche solo pomodoro di origine italiana.
-----------------------------	--

Caratteristiche imballaggio primario	ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Lucido e brillante, privo di difetti
	CODIFICA	Leggibile e chiara
	ETICHETTATURA	A norma di legge
	TIPO CONTENITORE	Barattolo in banda stagnata elettrosaldato con verniciatura interna. A richiesta smalto bianco interno
	TIPO COPERCHIO	Fondo e coperchio con verniciatura interna. A richiesta smalto bianco

Caratteristiche Chimiche	°BRIX	≥ 36 %
	pH	4.00 - 4.30
	ACIDITA'	≤ 9% Residuo secco al netto del sale agg.
	ZUCCHERI	≥ 42 Residuo secco al netto del sale agg.
	SALE AGGIUNTO	≤ 1 %
	COLORE A/B GARDNER	2.00-2.40
	BOSTWICK (cm in 30")	3 - 12
	PESTICIDI ³	Regolamento (CE) N. 396/2005
	METALLI PESANTI ³	Regolamento (CE) N. 1881/2006
	³ L'analisi di metalli pesanti e pesticidi vengono effettuate secondo il programma di campionamento su un campione di materia prima fornita a rotazione tra i fornitori di concentrato di pomodoro semilavorato.	

Caratteristiche Fisiche	PESO NETTO	Come dichiarato in etichetta
	VUOTO	≥ 4 cmHg
	CORPI ESTRANEI	Assenti

Caratteristiche Microbiologiche	MUFFE (Metodo Howard)	< 70%
	STABILITA' COMMERCIALE	Stabile dopo incubazione: 1. STEP: 37°C per 14 giorni 1. STEP: 55°C per 7 giorni

Caratteristiche Organolettiche	Consistenza	Assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori
	Odore	Tipico, caratteristico
	Sapore	Fresco, piacevole
	Colore	Rosso caratteristico



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Triplo concentrato di pomodoro °Bx: 36-38%

Barattolo in banda stagnata

Rev. 01
Data: 25/01/2022
Pag. 2 a 3

Informazioni nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto)	Energia	118 kcal / 498 kJ
	Grassi	0.7 g
	di cui saturi	0 g
	Carboidrati	21 g
	di cui zuccheri	21 g
	Proteine	5.4 g
	Fibre	2.9 g
	Sale	0.97 g

O.G.M.	In conformità al regolamento CE 1829 e 1830/2003, il prodotto non contiene OGM né sono stati utilizzati ingredienti contenenti OGM.
---------------	---

Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Cereali contenenti glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	No
Pesci e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	No
Soia e derivati	No	No
Latte e prodotti a base di latte (Compreso lattosio)	No	No
Frutta a guscio	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Mollusco e prodotti a base di mollusco	No	No

Shelf life	24 mesi dalla data di produzione
Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, conservare a temperatura di refrigerazione +3/4 °C in altro contenitore e consumare entro 3 giorni
Istruzioni d'uso	Possibile consumare tal quale oppure previa cottura come ingrediente base per la preparazione di sughi e zuppe
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Triplo concentrato di pomodoro °Bx: 36-38%

Barattolo in banda stagnata

Rev. 01
Data: 25/01/2022
Pag. 3 a 3

INFORMAZIONI DI LOGISTICA E IMBALLAGGIO

Confezionamento	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Latta <u>Formati (peso netto):</u> 70gr 140 gr 400 gr 800 gr 2.200 gr 2.700 gr 3.100 gr 4.500 gr
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	Cartone: 50x70g-100x70g-25x140g-50x140g-12x400g-24x400g- 12x800g-6x2.200g-6x2.700g-6x3.100g-3x4.500g-6x4.500g Vassoio in termoretraibile: 12x400g-2x12x400g-24x400g-6x800g-12x800g-6x2.200g- 6x2.700g-6x3.100g-3x4.500g