



## SCHEMA TECNICA POMODORI PELATI 6X2,5 KG

## TECHNICAL SHEET PEELED TOMATOES 6X2,5 KG

<b>DESCRIZIONE/DESCRIPTION</b>	Pomodori Pelati Super salsati / Peeled Tomatoes in tomato juice
<b>FORMATO/SIZE</b>	2500 g
<b>INGREDIENTI/INGREDIENTS</b>	Pomodori pelati, succo di pomodoro ,correttore d'acidità: acido citrico (E330) /Peeled tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330)

### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE - CHEMICAL / PHYSICAL CHARACTERISTICS

<b>Peso Netto/Net weight</b>	2500 g
<b>Peso sgocciolato/Drained weight</b>	1700 g
<b>Residuo ottico/Optical residue</b>	7°-7.5° Brix
<b>ph</b>	4.25/4.45
<b>Muffe/Molds ( Howard method)</b>	≤ 40 %

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Stabile dopo incubazione a/Stable after incubation at</b>	a/at 37° C per/for 14 gg/days	a/at 55° C per/for 7 gg/days
--	-------------------------------	---------------------------------



#### CONSERVAZIONE/PRESERVATION

Shelf life	36 mesi/36 months
Temperatura/Temperature	Ambiente/Environment
Conservazione/Preservation	Conservare in luogo fresco e asciutto /Keep in a dry and cool place

#### NUTRITIONAL DECLARATION AVERAGE VALUES PER 100 g

ENERGIA/ENERGY	94 kj/23 kcal
GRASSI/FAT	< 0.5g
Dei quail acidi grassi saturi/Of which saturates	< 0.01g
CARBIDRATI/CARBOHYDRATE	2.6g
Dei quail zuccheri/Of wich sugar	2.5g
FIBRE/FIBRES	1.7g
PROTEINE/PROTEINS	1.2g
SALE/SALT	< 0.01g

#### SENSORIAL CHARACTERISTICS

Colore/Colour	Rosso tipico del prodotto/Typical red product
Sapore/Flavor	Tipico/Typical
Odore/Smell	Fresco/Fresh

SCADENZA/EXPIRY DATE	Data di scadenza sul coperchio Expiration date on the cap
CONFEZIONAMENTO/PACKAGING	Scatola in banda stagnata elettrolitica-interno smaltato/electrolytic can