



**SCHEDA TECNICA**  
**DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**  
**BIOLOGICO**  
**in bag in box da 5 kg**

**Definizione del Prodotto:** Doppio concentrato di pomodoro ottenuto per evaporazione di succo di pomodori freschi maturi, lavorati entro 24 ore dalla raccolta, provenienti da Agricoltura Biologica.

**CODICE EAN:** 8 033757 24 136

**Uso del Prodotto:** Ingrediente base per la preparazione di sughi.

**Ingredienti** Pomodoro.

**Contenitore**

ASPETTO CONTENITORE ESTERNO	Senza difetti, pulito
ASPETTO INTERNO	Senza difetti, senza attacchi
CHIUSURA / AGGRAFFATURA	Regolare.
CODIFICAZIONE	Presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	Senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	Sacco asettico anonimo con tappo richiudibile posto in box in cartone.

**Caratteristiche fisiche**

PESO NETTO	5 kg
RAFFINAZIONE	Fine con assenza di pelli, semi e punti neri $\leq 5$ per 100g
BOSTWICK	7-10 cm
VARIETA' POMODORO	Pomodoro tondo

**Caratteristiche chimiche**

pH	4.10 – 4.45
RESIDUO OTTICO	28-30 – variabile a richiesta del Cliente
RAPPORTO ZUCCHERI	$\geq 42\%$
RAPPORTO ACIDITA'	$\leq 8$
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

**Caratteristiche Microbiologiche**

MUFFE HOWARD	$\leq 60$
--------------	-----------

**Caratteristiche Organolettiche**

ODORE	Tipico, caratteristico
SAPORE	Gradevole, tipico, fresco
COLORE	Caratteristico, rosso

**Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g. di prodotto)**

ENERGIE	Kj 79 / kcal 19
PROTEINE	1,9 g.
CARBOIDRATI	2,7 g.
GRASSI	0,1 g.

**Altre informazioni**

SHELF – LIFE CONFEZIONAMENTO	2 anni
TEMPERATURA DI MAGAZZINO	Ambiente con T preferibilmente $< 35^{\circ}\text{C}$
CONFEZIONAMENTO	Bag da 5 kg posti in scatole di cartone, su EPAL 80x120; 2 bag x box; 12 box per strato, 6 strati per bancale.

Elaborazione

Verifica

Approvazione