

**Definizione del Prodotto:** La Passata di Pomodoro è un pomodoro passato e concentrato, ottenuta con un processo di lavorazione dal pomodoro fresco del tipo tondo, tritato, raffinato e concentrato; proveniente da Agricoltura Biologica, confezionata in sacchi asettici bag in box in formato da 10 Kg.

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

**Ingredienti** Pomodoro.

### Contenitore

CODIFICAZIONE	Presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	Senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	Sacco asettico anonimo posto in box in cartone anonimo avana.

### Caratteristiche fisiche

PESO NETTO	10 kg
RAFFINAZIONE	Fine con assenza di pelli, semi e punti neri $\leq 5$ per 100g
BOSWICK	$\leq 12$ cm
VARIETA' POMODORO	Pomodoro tondo

### Caratteristiche chimiche

pH	4.10 – 4.45
RESIDUO OTTICO	8- 10
RAPPORTO ZUCCHERI	$\geq 42\%$
RAPPORTO ACIDITA'	$\leq 9$
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti
RESIDUI DI PESTICIDI ED ANTICRITTOGAMICI	Esente – La merce viaggia con certificato di conformità rilasciato da Ente di certificazione riconosciuto dalla UE ( BIOAGRICERT)

### 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 137 / kcal 33
PROTEINE	1,3 g.
CARBOIDRATI	5,2 g.
GRASSI	0,3 g.

### Altre informazioni

SHELF – LIFE CONFEZIONAMENTO	2 anni
TEMPERATURA DI MAGAZZINO CONFEZIONAMENTO	Ambiente con T preferibilmente $< 35^{\circ}\text{C}$ Bag da 10 kg posti in scatole di cartone, su EPAL 80x120; 12 bag per strato, 6 strati per bancale.