

<b>LE DUE VALLI S.R.L.</b>	ALL.5 CP-P SCHEDA TECNICA PASSATA DI POMODORO CON BASILICO	REV.0 ED.:1 Data: 04.08.2012 Pag : 1di 1
----------------------------	--	--

**Definizione del Prodotto:** La Passata di Pomodoro con basilico è un pomodoro passato e concentrato, confezionata in bottiglia di vetro, ottenuta con un processo di lavorazione dal pomodoro fresco del tipo tondo, arricchito con basilico, triturato, raffinato e concentrato

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

**Ingredienti** Pomodoro, basilico disidratato (1%), sale.

#### Contenitore

ASPETTO CONTENITORE ESTERNO	Senza difetti, pulito
ASPETTO INTERNO	Senza difetti, senza attacchi
CHIUSURA / AGGRAFFATURA	Regolare, ermetica
CODIFICAZIONE	Presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	Senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	Bottiglia vetro bianco con capsula di chiusura del tipo T.O. (twist off) e con mastice alimentare

#### Caratteristiche fisiche

PESO NETTO	700g – peso dichiarato in etichetta
RAFFINAZIONE	Fine con assenza di pelli, semi e punti neri $\leq 5$ per 100g
BOSTWICK	7-11
VUOTO cm Hg	$\geq 30$
VARIETA' POMODORO	Pomodoro tondo

#### Caratteristiche chimiche

pH	4.10 – 4.45
RESIDUO OTTICO	7-9
SALE AGGIUNTO	$< 0,4\%$
RAPPORTO ZUCCHERI	$\geq 42\%$
RAPPORTO ACIDITA'	$\leq 9$
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

#### Caratteristiche Microbiologiche

MUFFE HOWARD	$\leq 60$
TEST MICROBIOLOGICO	Stabile dopo 15 gg a 37° C

#### 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 32
PROTEINE	1,8 g.
CARBOIDRATI	5,0 g.
DI CUI ZUCCHERI	3.65g
GRASSI	0,2 g.
DI CUI SATURI	0.09g
FIBRE ALIMENTARI	1,7g
SODIO	0,154g

#### Altre informazioni

SHELF – LIFE CONFEZIONAMENTO	3 anni
TEMPERATURA DI MAGAZZINO	Ambiente con T preferibilmente $< 35^{\circ}\text{C}$
CONFEZIONAMENTO	Termo da 12 bottiglie per confezioni
NUMERO FARDELLI – ALTEZZA – PESO	12 vassoi per 6 strati.