

**Definizione del Prodotto:** Triturato irregolare di pomodoro in succo di arricchimento, ottenuto dalla lavorazione di pomodori di origine italiana, sani, maturi, sottoposto a processo di riempimento in bottiglia di vetro.

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

**Ingredienti** Pomodoro, 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	500g - peso etichetta
RAFFINAZIONE	Grossolana con punti neri $\leq 5$ per 100g
PELLI	$< 50$ cmq/kg
DIFETTI	Max 3,5 cmq/kg
PICCIOLI	Assenti
FITTONI	Assenti
BOSTWICK	7 - 11 cm – variabile a richiesta del cliente
VUOTO cm Hg	$\geq 40$
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'	$\leq 9$

#### 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 125 / kcal 30
PROTEINE	1,6 g.
CARBOIDRATI	4,3 g.
DI CUI ZUCCHERI	3,96g
GRASSI	0,2 g.
DI CUI SATURI	0.08g
FIBRE ALIMENTARI	2,2g
SODIO	0,108g

#### 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 7 strati.