

## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### PASSATA DI POMODORO 10/12 BRIX HOT BREAK IN ASETTICO

#### Descrizione

prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori **DI ORIGINE ITALIANA NO OGM** freschi, sani, maturi, ben lavati. I frutti sono raccolti al giusto grado di maturazione, lavorati immediatamente dopo la raccolta, triturati e privati di bucce e semi. Il succo così ottenuto è evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata, sottoposto a processo di riempimento in asettico, conforme alla legislazione vigente.

**Ingredienti:** pomodoro

#### Requisiti sensoriali

Odore/sapore: dolce, fruttato, privo retrogusti di bruciato, di ammuffito o di alterazione.

Colore: rosso brillante tipico del pomodoro.

Tessitura pastosa, omogenea priva di semi e bucce e/o materiale estraneo di ogni genere senza separazione di liquidi.

#### Destinazione d'uso

Il prodotto è destinato all'industria alimentare e può pertanto essere ricondizionato tal quale o utilizzato per la preparazione di altri prodotti: la passata di pomodoro è normalmente impiegata per la realizzazione di sughi, antipasti o vari prodotti a base pomodoro.

#### Requisiti chimico-fisici

	Riferimenti interni aziendali	D.M. 23/09/2005
Residuo ottico a 20°C	10,0 – 12,0	5 - 12
pH a 20°C	4,30 - 4,45	< 4,5
Colore (BCR a 20°C)	2,10 – 2,25 a/b	-
Bostwick (t.q. a 20°C per 30 sec)	3,0 – 5,0 cm	-
Acidità totale (% acido citrico su r.s.)	< 8,0	< 10
Zuccheri (% su r.s.)	> 48	> 42

#### Requisiti microbiologici

Prodotto microbiologicamente stabile

Muffe Howard	< 60 %	< 70 %
--------------	--------	--------

#### Packaging e identificazione

- **Fusto metallo 213 – 215 kg** Imballo primario: sacco asettico in accoppiato alluminio-plastico. Ogni fusto è identificato con etichetta adesiva indicante: denominazione prodotto, nome del produttore, lotto di produzione, n° progressivo del fusto, testa di riempimento, peso netto, data e ora di produzione. **4 fusti posti su pallet 112 x 112 cm avvolti da film estensibile**
- **BiB 10kg - 5x2kg.** Imballo primario: sacco asettico in accoppiato alluminio-plastico. Imballo secondario: cartone. I cartoni sono posizionati su EPAL in legno. Etichettatura con sticker descrittivo del prodotto, data di produzione e di scadenza. Applicazione dell'etichetta pallet secondo gli standard europei. **Cartone con 1 bags da 10 kg/2 bags da 5 kg** - Cartoni per pallet Epal: 80

#### Temperatura di consegna e conservazione

Temperatura ambiente.

La confezione aperta deve essere conservata in frigorifero a + 4°C ed utilizzata entro 4 giorni.

#### TMC

24 mesi mese/anno (Reg. UE 1169/2011)

04	08/01/18	Inserimento ingredienti	RHACCP-RTL	DRZ
03	30/08/13	Destinazione d'uso	RHACCP-RTL	DRZ
02	10/09/10	Inserimento valori acido lattico	RHACCP-RTL	DRZ
01	18/08/08	Specifiche di conservazione	RHACCP-RTL	DRZ
00	19/04/07	Prima emissione	RHACCP-RTL	DRZ
<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>REDATO</b>	<b>APPROVATO</b>