

## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

### POMODORI IN PEZZI - POLPA FINE DI POMODORO

LATTE DA 4,1 KG

#### Descrizione

prodotto ottenuto da pomodori **DI ORIGINE ITALIANA NO OGM** freschi, sani, maturi, ben lavati, sottoposti a pelatura, affettatura, sgrondatura per l'eliminazione parziale di succo e semi, polpatura con l'ausilio di una passatrice, aggiunta di passata di pomodoro e sottoposti a processo di riempimento in asettico, conforme alla legislazione vigente.

**Ingredienti:** pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico E330

#### Requisiti sensoriali

Odore/sapore: dolce, fruttato, privo di odori o sapori estranei.

Colore: rosso brillante tipico del pomodoro.

Assenza di piccioli, parti verdi o necrotiche.

#### Destinazione d'uso

Il prodotto è destinato al Food Service e può pertanto essere ricondizionato tal quale o utilizzato per la preparazione di altri prodotti: la polpa fine è normalmente impiegata per la preparazione di pizze, sughi o antipasti a base pomodoro.

#### Requisiti chimico-fisici

	Riferimenti interni aziendali	D. 11/08/2017
Residuo ottico a 20°C	6,0 – 8,0	-
pH a 20°C	4,00 – 4,40	< 4,5
Colore (BCR 12,5 brix a 20°C)	> 1,90 a/b	-
Zuccheri (% su r.o.)	> 42	-
Bucce (cm <sup>2</sup> /100g)	< 6	< 12,5
Rapporto acidità (acidità/r.s.)	< 9,0	-
Acido D + L lattico (% su r.s.)	< 0,3	< 1,0

#### Requisiti microbiologici

Prodotto microbiologicamente stabile

Muffe Howard < 50 % < 50 %

#### Packaging e identificazione

Latta di banda stagnata da 5 kg; peso netto 4.100 g +/- 1,5% di peso netto. Confezioni con termoretraibile da n. 3 latte. 198 latte per Europallet. Etichettatura con sticker descrittivo del prodotto, lotto, peso netto, shelf life.

#### Temperatura di consegna e conservazione

Temperatura ambiente.

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

#### TMC

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

01	08/01/18	Inserimento ingredienti + nuova normativa	RHACCP-RTL	DRZ
00	20/05/14	Prima emissione	RHACCP-RTL	DRZ
<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>REDATTO</b>	<b>APPROVATO</b>