



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

TOMATO FOND kg 5



	Denominazione di vendita	TOMATO FOND kg 5
	Codice interno	D03650
	Descrizione commerciale	miscela solubile a freddo per addensare e migliorare il gusto di succhi – polpa e purea di pomodoro. Addensa e migliora il sapore di pomodoro, stabile in cottura e surgelazione.
	Codice a barre	4012447369073
	Pallettizzazione	450 kg – confezioni per strato: 15
	Ingredienti:	zucchero, amido modificato (E1414 – patata); pomodoro in polvere; sale; amido di grano tenero ; addensante: gomma guar.
	Shel life	24 mesi confezione sigillata
	Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente (18-24°C) e lontano da fonti di calore.
Confezione:	sacchetto in cartone 2x 2,5 kg = 5 kg	
Note:		

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Dati analitici		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Parametro	min.	max
Conta batt. Aerobi mesof. 30°C	---	---	Bulk density	630,0 g/l	730,0 g/l
Enterobacteriaceae	---	---	Contenuto di acqua		6,0%
Escherichia Coli	---	---	Odore/sapore: leggermente di pomodoro		
Stafilococco coag. Positivo	---	---	Colore: rosso		
Batteri coliformi	---	100	Consistenza: polvere		
Spore sulfitoridutt. Clostrid.			Dosaggio raccomandato	40 – 150 gr.:	1.000 g
Salmonella spp/25g					
Lieviti					
Muffe		1000			
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)					
Valore energetico	335 kcal	1424 KJ			
Grassi	0,1 g				
Di cui saturi	0 g				
Carboidrati	79,8 g				
Mono-disaccaridi	43,2 g				
Fibre	1,9 g				
Proteine	2,1 g				
Sodio / Sale	3.980,8 mg	10 g			
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)				
HACCP	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04				

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte		x
Frutta a guscio e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So ₂ totale		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, pregò contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data ultimo aggiornamento: 03/2016 yb