



Scheda tecnica prodotto

Nome prodotto:	Polpa fine
Codice:	POLPA 29
Denominazione di vendita:	LATTA POLPA CASTELLANI 5 KG

Caratteristiche:

Descrizione (breve descrizione delle caratteristiche del prodotto)	Polpa di pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato in conformità con le norme vigenti in materia, addizionata con passata di pomodoro quale liquido di governo. Prodotto in Italia con pomodori italiani
Peso lordo in kg (in caso di pesi variabili indicare un peso medio)	4.416 g
Pezzi per cartone	3
Ingredienti	Polpa di pomodoro (70%), passata di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico
Conservazione (temperature/fonti di calore, ecc)	Temperatura ambiente
Durabilità prodotto una volta aperto	conservare in frigorifero a 0/+4°C in un recipiente chiuso ad uso alimentare e consumare entro 1-2 giorni
Valori nutrizionali/energetici	Energia: 93 KJ - 22 kcal Fibre (g): 1.5 Grassi (g): 0.20 di cui grassi saturi 0.0 Proteine (g): 1.3 Carboidrati (g): 3.0 di cui zuccheri: 3.0 Sale (g): 0.11
Caratteristiche microbiologiche	La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto e dal trattamento termico di pastorizzazione. Quest'ultimo è fondamentale per inattivare i comuni microrganismi d'alterazione e possibili patogeni non sporigeni presenti. Inoltre, il valore di pH<4,6 impedisce la germinazione di spore eventualmente presenti, riducendo la probabilità di sopravvivenza microbica e quindi l'alterazione del prodotto correttamente conservato
Caratteristiche chimico-fisiche	Residuo ottico (Brix): 6-8 Peso sgocciolato >60% pH compreso tra 4 e 4.30 Vuoto: > 20 cm Hg Consistenza (Bostwick): ≤ 7cm Difetti: < 35cm ² /10 Kg Muffe (Howard): < 50% Bucce: ≤ 1250 cm ² /10Kg
Descrizione processo produttivo	Il pomodoro fresco viene lavorato entro 12 ore dall'arrivo in fabbrica. Dopo il lavaggio e la cernita (meccanica, ottica e manuale) viene in parte destinato alla linea di produzione della passata con il metodo

	Hot break, e in parte destinato alla produzione della polpa. La polpa e la passata vengono unite e miscelate, dopo il controllo del ph e il controllo con metal detector la miscela passa in un pastorizzatore, viene inscatolata ad una temperatura superiore agli 80°C e quindi sterilizzata e raffreddata
Bollo CEE	Non applicabile
Codice EAN	8016027000086
Codice ITF	Non presente, prodotto in fardo plastica trasparente

Allergeni/Ogm

<i>Allergene</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		No
Crostacei e derivati		No
Uova e derivati		No
Pesce e derivati		No
Arachidi e derivati		No
Soia e derivati		No
Latte e derivati (compreso il lattosio)		No
Frutta a guscio e derivati		No
Sedano e derivati		No
Senape e derivati		No
Semi di sesamo e derivati		No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		No
Lupino e derivati		No
Molluschi e derivati		No

<i>OGM</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>
Il prodotto contiene OGM?		No