



Codice:

19863

Descrizione:

POMODORI MANFUSO "BIOLOGICI" PELATI FT.3KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 3 KG

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi dalla pianta *Solanum lycopersicum* privati della buccia e del peduncolo raccolti da un unico ceppo ed immersi in succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato e conservati in scatola. Il prodotto è preparato da pomodoro fresco, lavato, pomodori maturi senza segni di deterioramento, insetti o corpi estranei. Il colore del prodotto è rosso tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico. Il gusto è tipico dei pomodori italiani. Nessun profumo estraneo.

I pomodori presenti nel prodotto sono pomodori interi, senza buccia peduncolo e tronco.

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Italia

REGIONE MATERIA PRIMA / COMUNE

Puglia

INGREDIENTI

Pomodori freschi pelati* (60%), succo di pomodoro* (40,00%)

*Biologico

ALLERGENI

Il prodotto è libero da allergeni

Nell'azienda viene lavorato solo pomodoro pertanto non vi è possibilità di contaminazione crociata da altri prodotti e quindi da allergeni derivanti da altre lavorazioni.

TRATTAMENTO TERMICO

Il prodotto è sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Prodotto ottenuto da pomodori freschi e lavorati nello stesso giorno. Il processo è suddiviso nelle seguenti fasi: Selezione, lavaggio, Calibrazione, Pelatura, Cernita, Riempimento, Colmatura succo, Trattamento termico e Raffreddamento, Confezionamento, Spedizione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico %: 6,0% ± 0,5%

Bucce cm²: < 3 cm² 100g

pH: 4,00 < pH < 4,50

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<p>Vuoto cm Hg: ≥ 25 mm Hg Corpi estranei: assenti Muffe: $< 50\%$ Residui di fitofarmaci: Reg. CE 396/2005 e s.m. Contaminanti: Reg. CE 1881/2006 e s.m. Si dichiara che il residuo dei fitofarmaci è al di sotto dei valori massimi ammessi dalla normativa vigente.</p>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<p>Aspetto: omogeneo, caratteristico, rosso uniforme Odore: tipico fresco Sapore: naturale e caratteristico del pomodoro fresco Consistenza: sodi di forma definite, moderatamente soffici</p>
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	<p>Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 99,5 kJ 23,6 kcal Grassi: 0,2 g di cui saturi: 0 g Carboidrati: 3,9 g di cui zuccheri: 3,9 g Fibre: 1,1 g Proteine: 1,0 g Sale: 0,06 g Sodio 30 mg Potassio 230 mg Calcio 31 mg Ferro 0,97 mg</p>
OGM	Assenza nel prodotto di OGM
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento.
CONSERVAZIONE	La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto sino a scadenza.
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
TMC (DURABILITÀ)	36 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Scatola in banda stagnata E 4/1
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	154,8mm x 151,7mm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	2,50 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	3,50 kg
PESO SGOCCIOLATO UNITÀ SINGOLA	1500 g
CAPACITÀ	3 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 6
CARTONI PER PALLET	n. 50
CARTONI PER STRATO	n. 5
N°STRATI PER PALLET	n. 10

DIMENSIONE DEL CARTONE	476mm x 320mm x 155mm
MISURE PALLET	Dimensioni pallet(compreso di pedana): 80cm x 120cm x165,5cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto idoneo per Vegetariani ovo latticini Vegani Celiaci Assenza di caffeina Assenza di dolcificanti Il prodotto è libero da: coloranti naturali e artificiali; aromi naturali e artificiali; conservanti; glutammato monosodico (E621).
MARCHIO	Manfuso
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT BIO 006
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8012462000025
NOMENCLATURA COMBINATA	20021010
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Buonconsiglio,330 80057 Sant'Antonio Abate(Napoli)
DATA REVISIONE SCHEMA	Revisione 3 15/03/2023 Confermata 29/09/2023