



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6989

Rev 01 del  
03/07

**Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori leggermente essiccati, tagliati a metà, governati in olio e conditi con basilico fresco aglio e zucchero.

### IMPIEGO

Ottimi per la classica caprese e piatti freddi in genere, sono ideali per antipasti, contorno e come accompagnamento agli aperitivi

### INGREDIENTI

Pomodori (58% min.), olio di semi di girasole, acqua, zucchero, sale, basilico, correttore di acidità: acido lattico, aglio.  
SENZA GLUTINE

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** 100% POMODORI ITALIANI

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE e CHIMICO FISICHE

Consistenza: carnosa, simile al pomodoro fresco

Colore: rosso brillante

Sapore: dolce con nota di basilico

Odore: caratteristico di pomodoro

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

**PROCESSO DI LAVORAZIONE:** La materia prima dopo accurata cernita, viene tagliata a metà e parzialmente essiccata.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A05A



## SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6989**

Rev 01 del  
03/07

**Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6**

Pagina 2 di  
4

governato con olio e aromi, disaereato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo.

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,770 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 6: Si  
Peso lordo confezione: 0,854 kg  
Peso lordo collo: 5,163 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: A05A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6989**

Rev 01 del  
03/07

**Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6**

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 6

Colli per pallet: 48

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 64

### CODICI EAN

EAN13: 8004980069899

ITF14: 08004980169896

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1045 kJ

Energia: 250 kcal

Grassi: 23,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,6 g

Carboidrati: 5,0 g

di cui zuccheri: 5,0 g

Proteine: 0,9 g

Sale: 0,60 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A05A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6989**

Rev 01 del  
03/07

**Pomodoro del sole (confitad) 1/1 conf.6**

Pagina 4 di  
4

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,95 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 8,5 - 11,0

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A05A