

## Industria Conserve Alimentari

Sede e Stabilimento: Via Sansonetto, 22 - 80030 Carbonara di Nola (NA) - ITALY

Reg. Impr. NA - C.F. e P. IVA 02553391216

Tel. 0039.0818254081 - Fax 0039.0818254059

E-mail: [info@giuliofranzese.com](mailto:info@giuliofranzese.com) - Sito Internet: [www.giuliofranzese.com](http://www.giuliofranzese.com)

C.C.I.A.A. n. 497591 - Cap. Soc. € 100.880,00 i.v.

### SCHEDA TECNICA: POLPA DI POMODORO

#### Pomodori in pezzi

MOD. 7.5.22

ED. 1 - REV. 6

Del 25.07.2018

**DEFINIZIONE:** Polpa di pomodoro in barattoli metallici con aggiunta di succo di pomodoro e sale, stabilizzati mediante un processo di sterilizzazione.

**INGREDIENTI:** Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, sale e correttore di acidità: acido citrico se necessario. Tutti gli ingredienti non contengono OGM ed Allergeni.

#### CONTENITORE

Aspetto esterno/interno	Senza difetti, pulito e senza attacchi
Chiusura/aggraffatura	Compattezza > 80% Sovrapposizione > 45%
Codifica	Indelebile, leggibile, esatta
Etichettatura	Senza difetti, esatta
Tipo contenitore	Barattolo in banda stagnata, elettrosaldato, Smalto/Grezzo E4/1
Tipo coperchio	Fondi e coperchi in banda stagnata Smalto/Grezzo E4/1

#### CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Peso netto	≥ netto dichiarato 400g / 800g / 2500g/3000g
Peso sgocciolato	≥ 60% peso netto dichiarato
Bucce	≤ 3cmq x 100g di prodotto
Vuoto	≥ 2 cm Hg
pH	≥ 4,00/≤ 4,50
Residuo ottico °Brix	≥ 6,00% (al netto di eventuale sale aggiunto)
Muffe	≤ 40% su passato (metodo Howard)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Normale
Odore	Caratteristico, senza note estranee
Sapore	Tipico, senza retrogusto metallico
Colore	≥ 2.20 a/b GARDNER

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Test microbiologico	Stabile dopo incubazione a 37 °C x 15gg
---------------------	---

#### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico	KJ 89 / Kcal 21
Grassi totali	0,2 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,2 g
Fibre	0,9 g
Proteine	1,2 g
Sale	0,22 g

#### ALTRE INFORMAZIONI

Shelf-life 36 mesi

Temperatura di conservazione Ambiente, preferibilmente inferiore a 35°C

Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

Confezionamento standard Vassoio in termoretraibile 12x500g / 24x500g / 12x1000g / 06x3000g/06x3400g

Formato	Pallettizzazione		Pezzi	Collo	Peso	Pedana			
	Standard	Barattolo				Collo	Collo*	Colli	Strati
		Diametro x h x c	Collo	L x L x h	Collo*	Colli	Strati	Imballi	Altezza
	12x500g	mm 75x110x236	n. 12	mm 300x228x112	Kg 5,8	n. 12	n. 14	n. 168	cm 171
	24x500g	mm 75x110x236	n. 24	mm 300x455x112	Kg 11,5	n. 6	n. 14	n. 84	cm 171
	12x1000g	mm 102x118x320	n. 12	mm 305x410x120	Kg 11,2	n. 7	n. 12	n. 84	cm 159
	06x3000g	mm 158x150x496	n. 6	mm 330x450x152	Kg 17,5	n. 5	n. 11*	n. 55	cm 167
	06x3400g	mm 158x180x496	n. 6	mm 475x317x180	Kg 20,0	n. 7	n. 9	n. 63	cm 177

\*Peso Collo ± 3%

\* In quanto l'ultimo strato è compreso all'interno della pedana

Questo documento appartiene alla Giulio Franzese S.r.l. E' vietata la riproduzione totale o parziale con qualsiasi mezzo senza la preventiva autorizzazione.