

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 - Sito Internet: www.giuliofranzese.com

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

SCHEMA TECNICA: POMODORI PELATI

Pomodori pelati interi

MOD. 7.5.22
ED. 1 - REV. 6
Del 25.07.2018

DEFINIZIONE: Pomodori pelati in barattoli metallici con aggiunta di succo di pomodoro, stabilizzati mediante un processo di sterilizzazione.

INGREDIENTI: Pomodori Pelati, succo di pomodoro, sale e correttore di acidità: acido citrico.
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	≥ 5.80
	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	Valore energetico	KJ 95 / Kcal 22
(Valori medi per 100g di prodotto)	Grassi totali	0,2 g
	di cui saturi	0,0 g
	Carboidrati	3,5 g
	di cui zuccheri	3,5 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 12x500/24x500g / 12x1000g / 06x3000g/06x3400g									
Pallettizzazione	Barattolo	Pezzi	Collo	Peso	Pedana				
Standard	Diametro x h x c	Collo	L x L x h	Collo*	Colli	Strati	Imballi	Altezza	
Formato 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.

RESPONSABILE QUALITA'
ELVIRA FRANZESE