

## 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
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.