



## POMODORO POLVERE COLD BREAK

**GENERALITÀ:** IDA s.r.l. – Via Carlo Borra, 1 – 15122 San Giuliano Nuovo (AL) - Italy -  
Tel.: +39 0131 388202 – Fax: +39 0131 388503 - e\_mail: [info@idanet.it](mailto:info@idanet.it) – web site:  
[www.idanet.it](http://www.idanet.it)

**DESCRIZIONE:** Polvere, ottenuta tramite essiccazione con procedimento di atomizzazione del concentrato di pomodoro con impianto Filtermat. A richiesta del cliente è possibile togliere l'antimpaccante "Biossido di silicio max 1%".  
Vengono impiegati 21KG di pomodoro fresco per ottenere 1 kg di pomodoro in polvere.

### **INGREDIENTI:**

Pomodoro  
Biossido di silicio

**ORIGINE :** Italia DVE1025002007  
: Portogallo, Spagna DVE1025002010

Origine Botanica : Solanum Lycopersicum.

### **COMPOSIZIONE**

Prodotto naturale: selezionato pomodoro rosso, maturato  
Materiale grezzo: cold break concentrato 36/38 o 28/30 Brix  
Lavorazione: essiccazione con procedimento di atomizzazione della materia prima  
Colorante: no

### ANALISI

#### • **CHIMICO - FISICHE**

Umidità	4% max. sottovuoto, 4h, 70°C/
Colore (A/B gardner)	2.00 min
Bostwick (12,0°, BX 30'')	15.0 cm max
Rapporto acidità (% acido citrico monoidrato)	9 % Max
Punti neri	Nei limiti di una corretta lavorazione
Ph	4.00-4.50

#### • **ORGANOLETTICHE**

Colore	Rosso, tipico del Pomodoro
Sapore	Caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto
Odore	Caratteristico di pomodoro
Aspetto	Polvere

- **NUTRIZIONALI (media su 100 gr)**

DESCRIZIONE	VALORE	UN. MISURA
Energia	301 / 1270	Kcal/Kj
Proteine	14.1	%
Grassi	0.90	%
Di cui saturi	0.3	%
Carboidrati (monosaccaridi)	51.4	%
Fibre	15.4	%
Sale	0.3	%

- **MICROBIOLOGICHE**

DESCRIZIONE	VALORE	UN. MISURA
Carica batterica totale	< 10 <sup>5</sup>	u.f.c. / g
Enterobacteriaceae	< 10 <sup>3</sup>	u.f.c. / g
E. Coli	< 10	u.f.c. / g
Salmonella	Assente	in 25 g
Lieviti	< 500	u.f.c. / g
Muffe	< 500	u.f.c. / g

**IMBALLO E MAGAZZINAGGIO:** Le confezioni, adatte all'uso alimentare e conformi alla normativa vigente per il contatto con gli alimenti possono essere di diverso peso (kg: 1,5,20,25) e diverso materiale (sacco, cartone, busta alluminio acc.)  
Conforme con *Reg. (EU) 1935/2004*, *Reg. (EU) 2023/2006*, *Reg. (EU) 10/2011* e rispettivi aggiornamenti

Per la conservazione del prodotto si raccomanda quanto segue:

Conservare il prodotto in confezioni originali, sigillate, in luogo fresco ed asciutto, ben ventilato, lontano da sorgenti di calore e luce. Non esporre alla luce per lunghi periodi (i raggi ultravioletti determinano cambiamenti del colore originario).

**SCADENZA:** 12 mesi dalla data di produzione in confezioni originali rispettando le modalità di conservazione sopra indicate.

#### Dichiarazioni

- **Pesticidi**

I prodotti sono forniti in conformità con la legislazione corrente dell'UE sui pesticidi;Reg. (CE) 396/2005 e succ. agg

#### Contaminanti

I prodotti sono forniti in conformità con la legislazione corrente dell'UE sui contaminanti;  
Reg. (UE) 915/2023 e succ. agg.



**OGM:** IDA garantisce che la produzione è realizzata con materia prima NON GENETICAMENTE MODIFICATA  
Reg UE1829/2003 and 1830/2003 e aggiornamenti

**IONIZZAZIONE :** il prodotto non viene sottoposta ad alcun trattamento di ionizzazione.  
Direttiva 1999/2/EC e 1999/3/EC ( 22/02/1999) e aggiornamenti

**ALLERGENI:**

Reg.CE 1169/2011 e s.m.i

Allergeni e derivati	Componente usato per produrre il materiale fornito	Contaminazione incrociata con il materiale fornito
Arachidi e derivati	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO
Pesce e derivati	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO
Frutta a guscio e derivati	NO	NO
Latte e derivati (inc. lattosio)	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO
Cereali contenenti glutine e derivati *	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
Sedano e derivati	NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO	NO
Senape e derivati	NO	NO
Lupini e derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO

\* in conformità con Reg.UE 828/2014, tenore massimo di glutine 20ppm e aggiornamenti