

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4747

Rev 01 del
03/07

09807 DoGUSTO POLPA DI POMODORO 2X5Kg

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani. Si tratta di un estruso di pomodoro cremoso, con basso contenuto di semi e di bucce. La polpa è preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata" e "100% Italiano".

IMPIEGO

Ideale per tutte le preparazioni che prevedono pomodoro.

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro.

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO 100% ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico e dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< assente
Lysteria Monocytogenes	< assente
Stafilococcus Aureus	< assente
Bacillus Cereus	< assente
Bacilli ssp	< assente
Escherichia Coli	< assente
Coliformi totali	< assente

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 24.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4747

Rev 01 del
03/07

09807 DoGUSTO POLPA DI POMODORO 2X5Kg

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante Ravadese 58, 43122 PARMA, Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 5 kg
Peso netto: 10,000 kg
Formato di vendita: 2 sacchi
Peso lordo confezione: 10,042 kg
Peso lordo collo: 20,434 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato
Lunghezza: 390,0 mm
Larghezza: 350,0 mm
Peso imballo: 41,75 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 335,0 mm
Larghezza imballo secondario: 262,0 mm
Altezza imballo secondario: 165,0 mm
Dimensione colli in mm: 335*262*165
Peso imballo secondario: 350,00 g

Ultimo aggiornamento: 24.05.2024
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4747

Rev 01 del
03/07

09807 DoGUSTO POLPA DI POMODORO 2X5Kg

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 80

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 96

Container pallet 112X112

Colli per strato: 13

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 801888014132

ITF14: 08004980147474

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 125 kJ

Energia: 30 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 4,7 g

di cui zuccheri: 4,7 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

Fibra: 0,9 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 24.05.2024

Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4747

Rev 01 del
03/07

09807 DoGUSTO POLPA DI POMODORO 2X5Kg

Pagina 4 di
4

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,2 - 7,7

Consistenza Bostwick: 5 -7 CM

Ultimo aggiornamento: 24.05.2024

Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa: