

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 210

PELATICHEF 3/1

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori di varietà accuratamente selezionate, pelati e governati in succo di pomodoro parzialmente evaporato. Per le sue caratteristiche peculiari può fregiarsi della dicitura "Pelati di qualità superiore".

IMPIEGO

Ideale per tutte le preparazioni che prevedono pomodoro.

INGREDIENTI

Pomodori pelati, succo di pomodoro. Correttore di acidità: acido citrico

ORIGINE MATERIA PRIMA: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, uniforme

Odore: gradevole, caratteristico dei frutti freschi, sani e maturi

Sapore: buono, assenza di retrogusti estranei, di acidulo, di sovracotto

Consistenza: frutti sodi e carnosi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E. COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S. AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 210**PELATICHEF 3/1**Rev 01 del
03/07Pagina 2 di
4**PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le bacche di pomodoro fresco, accuratamente lavate e selezionate, vengono scottate e dopo l'allontanamento meccanico della pelle, vengono dosate in scatole in banda stagnata.

Le scatole, colmate con succo di pomodoro lievemente concentrato, vengono disareate, aggraffate e soggette a trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,500 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,750 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 210

PELATICHEF 3/1

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso imballo secondario: 60,00 g
Peso film: 40,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 5
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 7
Strati per pallet: 9
Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112
Colli per strato: 8
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002100
ITF14: 08004980102107

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 210

PELATICHEF 3/1

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 86 kJ
Energia: 21 kcal
Grassi: 0,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 3,0 g
di cui zuccheri: 3,0 g
Proteine: 1,2 g
Sale: 0,10 g
Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,20 - 4,40
Residuo rifrattometrico(°Brix): 5,0 - 7,0

Ultimo aggiornamento: 10.03.2015
Data verifica: 25.06.2018

Approvato: RAQ