

	SCHEDA TECNICA	ST
Passata di pomodoro 3kg 030760	Rev.: 0	25/06/2015
	Pagina 1 di 1	

DENOMINAZIONE **PASSATA DI POMODORO GRAN NATURA**
100% Pomodoro Italiano

DEFINIZIONE Prodotto ottenuto tritutando e setacciando pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce e sottoposti a parziale eliminazione dell'acqua di costituzione.

COMPOSIZIONE. Pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore, sapore, ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodori colti al giusto grado di maturazione. Il prodotto è esente da pelli, semi e altre sostanze solide ma può contenere, sospesi e finemente suddivisi, i solidi insolubili provenienti dalla polpa fresca del pomodoro; il prodotto inoltre è privo di alterazioni, punti scuri, corpi estranei, sapore ed odore estranei o anormali.

PARAMETRI CHIMICO-FISICI PESO NETTO: 2500 g
(conforme a quello dichiarato in etichetta con le tolleranze previste dalle leggi vigenti (D.P.R. 391 e D.M. 27/2/79)).
Brix ≥ 7
pH $\leq 4,4$
SALE TOTALE $\leq 0,6$ % circa.
COLORANTI AGGIUNTI assenti
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI LIMITI DI LEGGE
PRODOTTO GARANTITO COMMERCIALMENTE STERILE

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto	
ENERGIA	125 kJ / 30 kcal
Grassi	0,1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	4,9 g
Di cui zuccheri	3,9 g
Fibre	1,5 g
Proteine	1,2 g
Sale	0,4 g

T.M.C. 3 anni.