

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ST 136</b>
Polpa di pomodoro 027430 027431		Rev.: 3   Del: 29/09/2015 Pagina 1 di 1

# FOOD SERVICE

COD. SAP	027430	FORMATO	3 kg VALFRUTTA GRAN CHEF
COD. SAP	027431	FORMATO	3 kg VALFRUTTA GRAN CHEF

**DENOMINAZIONE** **POLPA DI POMODORO**

**DESCRIZIONE** E' il prodotto ottenuto tritando con setaccio da 19 mm pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce.

**INGREDIENTI** Pomodori, succo di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico.

**ALLERGENI** Assenti.

**PARAMETRI CHIMICO - FISICI** 
 Peso netto  $\geq 2.550$  g  
 Peso sgocciolato  $\geq 65$  % del peso netto riscontrato  
 Bx  $7,0 \pm 0,5$   
 pH  $4,3 \pm 0,1$   
 Addensanti aggiunti: assenti  
 Antifermentativi: assenti  
 Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI** Prodotto garantito commercialmente sterile.

**CARATTERISTICHE CONTENITORE** Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
Energia	102 kJ / 24 kcal
Grassi	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	3,3 g
di cui zuccheri	3,0 g
Proteine	2,2 g
Fibre	1,1 g
Sale	0,2 g

**CONSERVAZIONE** 
 In appositi magazzini a temperatura ambiente.  
 Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per 3 – 4 giorni.

**DURABILITA'** 3 anni.