



ANALISI TECNICHE
CONCENTRATO DI POMODORO IN SCATOLA – 400 Gr. 28/30%

CONTENITORE

| | | |
|----------------|---|---|
| SCATOLA | Materiale Barattolo in banda stagnata elettrolitica | Qualità Spessore 0.16-0.18 mm |
|----------------|---|---|

PESO

| | | |
|-------------------|-------------------------|---------------------------|
| PESO NETTO | Media 400 gr. | Tolleranza 1.9% |
|-------------------|-------------------------|---------------------------|

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

| | | |
|--|-------------------------|----------------------------------|
| BRIX | Standard 29.0 | Tolleranza Min. 28.0 % |
| CONSISTENZA-BOSTWICK(a 12.5° brix dopo 30 sec.) | 6-11 cm | |
| COLORE (SISTEMA GARDNER) | a/b 2.1 | Min. 2.0 |
| CONTA MUFFE (METODO HOWARD) | ≤ 50% | Max 60 % |
| PH | 4,00 – 4,40 | <4 ; >4,40 |
| INDICE ACIDITA' | 7,0 % | Max 8,0 |
| INDICE ZUCCHERI | 45% | Min. 42% |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-----------------------|--|
| MICROORGANISMI | Prodotto pastorizzato, senza agenti patogeni |
|-----------------------|--|

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| AROMA-SAPORE-COLORE | Tipico di pomodori sani e maturi |
|----------------------------|----------------------------------|

DATA SCADENZA

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| DATA SCADENZA MASSIMA | 24 mesi dalla data di produzione |
| CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE | Conservare in luogo fresco e asciutto |

INGREDIENTI

| | Valori medi per 100 gr. | | Origine |
|--------------------|-------------------------|--------|---------------------|
| | Grs | % | |
| CONCENTRATO | 400 – 392 gr. | 100-98 | Da pomodori freschi |
| SALE | 0-8 | 0-2 | Origine italiana |

INDICAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g)

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kj 360,0/ kcal 86,0 |
| PROTEINE | 4,83 |
| ZUCCHERI | 14.5 |
| GRASSI TOTALI | 0.97 |
| DI CUI SATURI | 0,15 |
| DI CUI MONOINSATURI | 0.15 |
| DI CUI POLINSATURI | 0.39 |
| CARBOIDRATI | 14.5 |
| FIBRE | 2.3 |
| SODIO /NA⁺ (mg) | 29 |