



ANALISI TECNICHE
CONCENTRATO DI POMODORO IN SCATOLA – 70 Gr. 28/30%

CONTENITORE

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

PESO

PESO NETTO	Media 70 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	70 – 68 gr.	100-98	Da pomodori freschi
SALE	0-2	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