



ANALISI TECNICHE
Passata di pomodoro 3000 gr.

INGREDIENTI: Pomodori.

ASPETTO: Passata di pomodoro alcuna presenza di impurità e di materiale estraneo come larve di parassiti, parti marce o annerite, sporcizia.

ODORE: Caratteristico del prodotto

SAPORE: Caratteristico del prodotto senza acidità

PARAMETRI FISICO-CHIMICI

PESO NETTO (g)	2500 g.
BOSTWICK CM/30''	≥ 40 / ≤ 10
REGOLAZIONE PH: con acido citrico	4.20 ≤ PH ≤ 4.49
CONTA MUFFE (METODO HOWARD)	≤ 40%
PELLI RESIDUE CMQ/100 G.	< 12 (valore medio su 5 scatole)
CORPI ESTRANEI	Assenti
VUOTO	≥ 10 cm Hg
SPAZIO DI TESTA (mm)	≥ 1 / ≤ 10
COLORE	5 (Rosso Caratteristico)

METALLI PESANTI	nei limiti della legge
DEPIGMENTAZIONE	irrilevante
CONTAMINAZIONE CHIMICA/RADIOATTIVITA'	assente
TEST DI INCUBAZIONE	32°C per 14 giorni stabile
DATA SCADENZA	36 mesi dal 31 Dicembre dell'anno di produzione

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CONTA TOTALE DEI BATTERI:	Assenti
ESCHERICHIA COLI:	Assente
MUFFE E LIEVITI:	Assenti
STAPHYLOCOCCUS AUREUS :	Assente

INFORMAZIONI DIETETICHE SULLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

PRIVO DI ADDITIVI	PRIVO DI SEMI DI NOCCIOLA E DERIVATI
PRIVO DI COLORANTI AZOTATI	PRIVO DI FRUTTI DI MARE
PRIVO DI BENZOATI	PRIVO DI ANIDRIDE SOLFOROSA
PRIVO DI BHA/BHT	PRIVO DI FARINA E DERIVATI DI FARINA
PRIVO DI UOVA E DERIVATI	IDONEO PER ALIMENTAZIONE HALAL
PRIVO DI OGM	IDONEO PER VEGETARIANI
PRIVO DI GLUTINE	IDONEO PER VEGANI
PRIVO DI GLUTAMMATO	PRIVO DI ARACHIDI E DERIVATI
PRIVO DI LATTE E DERIVATI	PRIVO DI LUPINI E DERIVATI
PRIVO DI SEDANO	PRIVO DI SOYA
PRIVO DI SENAPE	

ITALCOMEX SRL

Via Napoli, 154 - 84014 Nocera Inferiore (SA) Italy

Tel. +39 081 5175917 Fax +39 081 9210839

web. www.italcomex.it e-mail: info@italcomex.it