

	SCHEDA TECNICA	
Pomodoro per pizza 3Kg 032155	Rev.: 0	
	Pagina 1 di 1	



Pomodoro per pizza

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Polpa di pomodoro per pizza

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

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

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Peso netto 2500g

Peso sgocciolato 65 – 85 % del peso netto

Residuo ottico 7.0 – 8.0

pH 4.1 – 4.4

Sale totale 0.4 – 0.8

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: Prodotto commercialmente sterile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso caratteristico; odore aromatico di pomodoro, sapore dolce tipico, assenza di note estranee.

CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente (D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti). Tipologia confezione: Banda stagnata.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In appositi magazzini a temperatura ambiente

T.M.C. : 3 anni