

Cod. EAN	8 003850 289214		
Denominazione prodotto:	POMODORI SECCHI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	3100 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Pomodori secchi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, aromi naturali, antiossidante: acido L-ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Reidratazione ed acidificazione, cernita, aromatizzazione, invasamento, controllo peso di riempimento, colmataura sottovuoto, capsulatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Rosso caratteristico uniforme	
	Aspetto	Pomodori tagliati in due metà	
	Sapore	Debolmente acetato senza retrogusti estranei e speziato	
	Odore	Gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.50 – 4.20	Peso Netto: 2900 g
	Acidità %	0.50 – 1.50	
	NaCl %	1.50 – 3.50	
	Difettistica: Frutti macchiati: Max 3%		Peso Sgocciolato: 1600 g
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	≤ 100
	St. Aureus	ufc/g	≤ 10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	≤ 10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤ 10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤ 50

Confezionamento:	Tipo di contenitore: Vaso in vetro Formato contenitore: 3100 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietilene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 4 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 23.5 x 28.5 x 28.5 cm Peso lordo di un collo: 16.1 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 12 Numero di strati per pallet: 4 Numero di UVC per pallet: 192 Peso lordo del pallet: 773 Kg
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.
Modalità di conservazione:	Vasi di vetro: una volta aperto richiudere bene e conservare in frigorifero
Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):	Assenti
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale come antipasto.

RGQ