Aggiornata al 10.01.2025

Europi S.r.l. – Reggio Emilia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POLPA DI POMODORO 10 KG TERRA MARIS

1. DENOMINAZIONE

Polpa di pomodoro in sacco asettico 10 kg

2. INGREDIENTI

Pomodori, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.

3. DESCRIZIONE

Pomodori lavati, scottati, pelati, triturati e miscelati al succo leggermente concentrato e, successivamente al riempimento, sottoposti al processo di pastorizzazione e a riempimento in asettico.

4. CARATTERISTICHE CHIMICHE / FISICHE

pH 4,2 – 4,4
Brix: 6,0 - 7,0

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso tipico del pomodoro
Sapore: leggermente acido, tipico del prodotto fresco, privo di retrogusti di bruciato o alterazioni.
Odore: Fresco, fruttato tipico, privo di retrogusti di ammuffito o acido.
Aspetto: Pezzettini di pomodoro avvolti da salsina di arricchimento.

6. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

La stabilità del prodotto commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto, dal trattamento termico di pastorizzazione e dall'integrità dell'imballo primario.

7.VALORI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100 gr di prodotto

Energia	118 Kj / 28 Kcal
Grassi	0,1 g
Di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	4,9 g
Di cui zuccheri	3,7 g
Fibre	1,5 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,02 g

8. CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Contenitore	Sacco asettico multistrato in materiale poliaccopiato ad alta barriera (C/LDPE90) Bag in box da 10 l con tappo richiudibile (HDPE2), in cartone
Peso nominale	10000 g
Peso netto	10000g
Peso sgocciolato	-
Imballo secondario	Scatola in cartone ondulato PAP20

Misure imballo sec.	33 cm altezza x 19cm larghezza x 19cm lunghezza
Pezzi per confezione	1
Confezioni per strato	24
Strati per pallet	4
Pezzi per pallet	96
Altezza massima del carico compreso pallet	147 cm
Codice EAN	8018284922927

9. SHELF LIFE

Termine minimo di conservazione: 24 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione.

10. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Allergeni: assenti

OGM: assenti

Origine pomodoro: Italia

Conservazione: prima dell'apertura, conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4-5 giorni.

Stoccaggio: Il prodotto deve essere stoccato a temperatura ambiente, in magazzini o aree aperte, asciutti e puliti. Evitare temperature sotto 0°C e superiori a 40°C in quanto tali condizioni possono compromettere le caratteristiche qualitative.

Modalità di trasporto e consegna: Automezzi centinati o cassonati non refrigerati. I mezzi di trasporto devono essere idonei dal punto di vista igienico – sanitario e adatti per il trasporto di prodotti alimentari. Si consiglia di manovrare con cura il prodotto causa fragilità dell'imballaggio primario (busta asettica).