



## Scheda tecnica prodotto finito

# Pomodori rustici 314 ml

### Informazioni sul prodotto

Denominazione di vendita	Pomodori secchi reidratati in olio
Formato	Vaso 314 ml standard
Quantità netta	285 g
Peso sgocciolato	n/a
Codice prodotto	8E 152 14D
Codice EAN	8059016160019
Codifica lotto	Es.LJ200 (L=lotto, J=2019, 200° giorno dell'anno)
Format data scadenza	MM-AAAA (es. 07-2019)
Shelf-life	36 mesi

### Confezionamento e imballaggio

Vaso Vetro		Scatole in cartone		Pallet	
Capacità	314ml	Tipo	Vassoio termoretrato	N°cartoni/pallet	140
Peso lordo	0.46Kg	N°unità vendita.	12	N°cartoni/strato	14
Dimensioni(mm)	114hx65d	Peso lordo	5.5 Kg	N° strati	10
Chiusura	Capsula	Dimensioni (mm)	115hx280lx205d	Altezza pallet	1.35 m

### Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Valore energetico	812 kJ / 196 kcal
Grassi	15 g
Di cui: acidi grassi saturi	1.7 g
Carboidrati	8.4 g
Di cui: zuccheri	7.5 g
Fibre	6.8 g
Proteine	3.5 g
Sale	2.2 g

### Ingredienti

Pomodori secchi reidratati (pomodori secchi, acqua) 45%, olio di semi di girasole, olio di oliva, aceto di vino, sale, capperi, zucchero, origano, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico.



Parametri chimico-fisici		Parametri organolettici	
pH	3.2 – 4.2	Colore	Tipico dei pomodori secchi, rosso scuro
		Gusto/aroma	Tipico dei pomodori secchi in olio, con piante aromatiche
Salinità	1.5 – 3.5 % NaCl	Consistenza	Soda e compatta

Parametri microbiologici			
Conta microbica	$\leq 10^4$ ufc/g		
Lieviti	0 ufc/g		
Muffe	0 ufc/g		
Enterobatteriacee	0 ufc/g		Prodotto stabile dopo test di stabilità
Clostridi solfito-riduttori (vegetative)	0 ufc/g		
Stafilococchi coagulasi+	0 ufc/g		
Batteri acido-lattici	0 ufc/g		

### Informazioni sul processo

Prodotto stabilizzato tramite acidificazione e trattamento termico

Conservazione	
<b>Prodotto sigillato</b> Temperatura ambiente	<b>Una volta aperto</b> Conservare il prodotto in frigo coperto dal proprio liquido e consumare preferibilmente entro 2 settimane