

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL SPECIFICATIONS



Linea Prodotto (Product Line) Linea Rossa - Polpa di pomodoro (FA1)
Marchio (Brand) Granoro
Denominazione commerciale (Commercial name) Polpa di pomodoro

Ingredienti (Ingredients)	Informazioni nutrizionali (Nutritional information)																						
Ingredienti: pomodori, succo di pomodoro, sale / Ingredients: tomatoes, tomatoes juice, salt.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">POLPA DI POMODORO 400g</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">DICHIAZIONE NUTRIZIONALE</th> </tr> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Valori medi per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">Energia/Energy</td> <td style="text-align: right;">92 kJ 22 kcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Grassi / Fat</td> <td style="text-align: right;">0,1 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids</td> <td style="text-align: right;">0,0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Carboidrati / Carbohydrate</td> <td style="text-align: right;">3,5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">di cui zuccheri /of which sugar</td> <td style="text-align: right;">3,5 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Fibra Alimentare/ fibre</td> <td style="text-align: right;">1,0 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Proteine / Protein</td> <td style="text-align: right;">1,2 g</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Sale / Salt</td> <td style="text-align: right;">0,25 g</td> </tr> </tbody> </table>	POLPA DI POMODORO 400g		DICHIAZIONE NUTRIZIONALE		Valori medi per 100g		Energia/Energy	92 kJ 22 kcal	Grassi / Fat	0,1 g	di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids	0,0 g	Carboidrati / Carbohydrate	3,5 g	di cui zuccheri /of which sugar	3,5 g	Fibra Alimentare/ fibre	1,0 g	Proteine / Protein	1,2 g	Sale / Salt	0,25 g
POLPA DI POMODORO 400g																							
DICHIAZIONE NUTRIZIONALE																							
Valori medi per 100g																							
Energia/Energy	92 kJ 22 kcal																						
Grassi / Fat	0,1 g																						
di cui acidi grassi saturi/ of which fatty saturated acids	0,0 g																						
Carboidrati / Carbohydrate	3,5 g																						
di cui zuccheri /of which sugar	3,5 g																						
Fibra Alimentare/ fibre	1,0 g																						
Proteine / Protein	1,2 g																						
Sale / Salt	0,25 g																						

Vita residua (Minimum guaranteed life)	Termine di conservazione (Shelf life)
12 mesi / 12 months	36 mesi/ 36 months

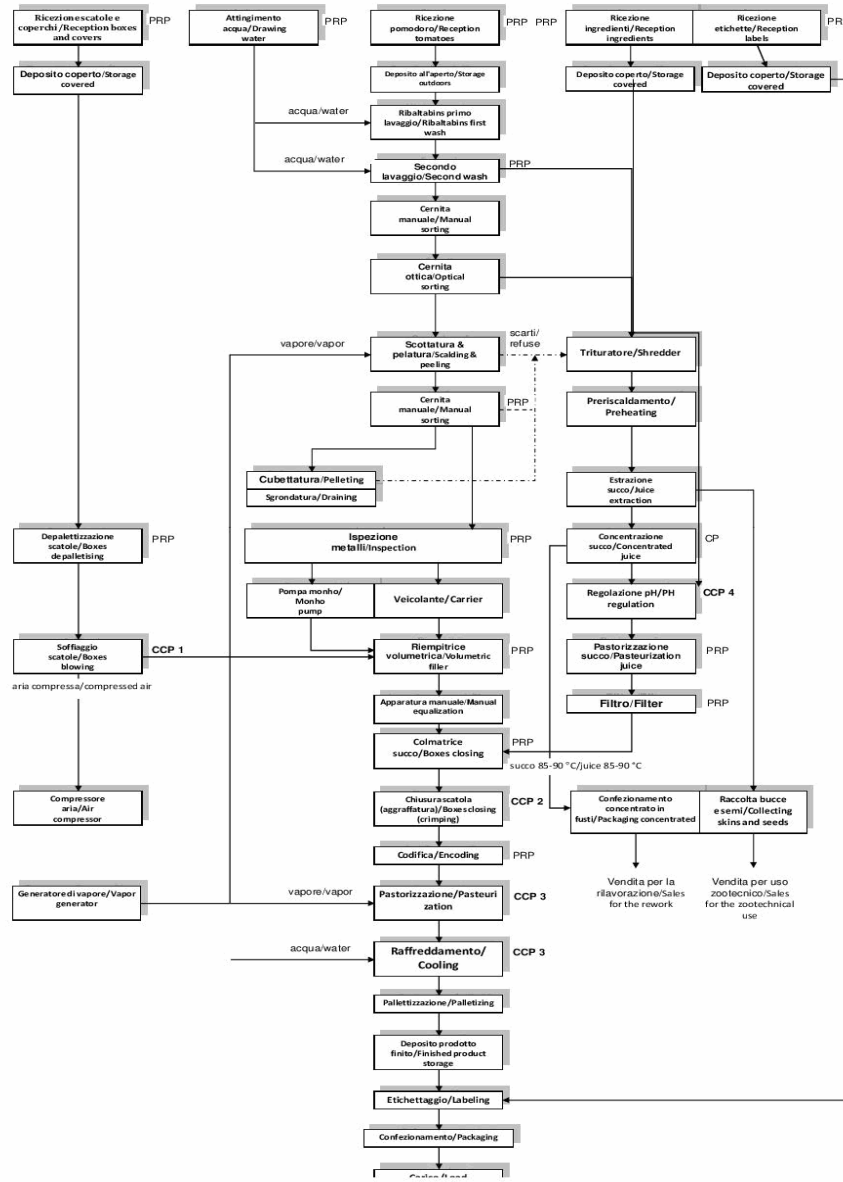
Allergeni (Allergens)	Modalità di conservazione(Storage conditions)
Il prodotto non contiene allergeni/The product does not contain allergens	Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro tre giorni/ Once open the tins must refrigerate and consumed within three days

Tipologia confezione (Packaging information)	Tipologia imballo secondario (Secondary packaging)
barattolo in banda stagnata con verniciatura esterna e con apertura a strappo ('easy open' solo 400g) /jar in tin strip with external painting and with easy open (only 400g)	Vassoio con polietilene(PE) Termoretraibile /Tray with stretch PE

Conformazioni disponibili(available packagings)	24 x 400g; 8 x (400g x3 bar.)
--	-------------------------------

Diagramma produttivo (Production Flow-chart)

FLOW CHART: POMODORINI PELATI INTERI E CUBETTO



Caratteristiche Chimiche\Chemical Characteristics

pH	4,20 – 4,50
Colore A-B (GARDNER/BCR)/ Color A-B (GARDNER/BCR)	> 2.20
Residuo ottico (gradi Brix)/Residual Optical	> 5,6 °
Residuo secco (%) /Dry residue	≥ 4,5
Metalli pesanti / Heavy metal - Pb	< 0,1 ppm
Metalli pesanti / Heavy metal - Cd	< 0,050 ppm
Vuoto (in cm di Hg)	> 6
Metalli pesanti / Heavy metal - Sn	< 200 ppm

Caratteristiche Microbiologiche\Microbiological Characteristics

Stabilità microbiologica/Microbiological stable	Stabile microbiologicamente dopo incubazione a 30° C dopo 14 giorni/Microbiological stable after incubation at 30°C after 14 days
Salmonella	assente/absent in 25g

REV.n° 2**Data** 27/06/2016 11:22:57**Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl**