

## Technical specification "PANCRAZIO"

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>POMODORI PELATI ITALIANI INTERI in succo di pomodoro</b>
<b>Codice</b>	11010
<b>Formato</b>	scatole 425, 850, 2650 ml.
<b>Luogo di produzione</b>	Cava de' Tirreni (SA) Italy
<b>Ingredienti</b> (Lista in ordine decrescente)	Pomodori interi, succo di pomodoro, sale, Acido Citrico.

<b>Parametri chimici-fisici</b>		<b>Valori nutrizionali su 100 g di prodotto</b>	
Peso netto	400,800, 2500 g		
Peso sgocciolato	240, 480, 1500 g	Kcal	24
Coloranti	assenti	KJ	102
pH	4,0 ÷ 4,4	Proteine	1.2 g
Colore	Caratteristico	Carboidrati	3.98 g
Odore	Tipico	(di cui zuccheri)	2.60 g
Aroma	Tipico	grassi	0.18 g
Sale (NaCl)	0,3 (± 0,1) %	(di cui saturi)	0.02 g
		Fibre	0.90 g
		Sale	0.24 g

**Origine material prima:** 100 % Italia

**Parametri Microbiologici:** Commercialmente sterile

**OGM (REG CE 1829/2003 and 1830/2003):** in accordo con la legge vigente

**Allergeni (Dir. CEE 2003/89 and 2007/68 and D.Lgs 114/06):** assente

**Contaminanti (1881/06/CE):** Metalli pesanti entro I limiti di legge  
Pesticidi residui entro I limiti di legge  
Micotossine assenti

**Imballo primario :** Scatola in banda stagnata - rivestimento Sn:(Int/Est:D11.2/2.8 gm<sup>2</sup>); vernice Int: dorè Epoxy; Vernice est: dorè Epoxy. ( RE: Ns fornitore)

**Origine materia prima :** 100% Pomodoro fresco Italiano

**Codice lotto:** VAP22= Codice Aziendale, LYXXXZ L=lotto Y=lettera anno, XXX= giorno progressivo Z=Sublotto

**Durabilità:** Circa 30 mesi dal giorno di produzione

**Immagazzinamento:** Il prodotto è conservato in locali adeguati e asciutti.

**Modo d'uso:** Utilizzare il contenuto della scatola per condire la pasta, riscaldare a fuoco lento.

**Suggerimenti per la conservazione:** Dopo l'apertura versare in un contenitore adatto e conservare in frigo, utilizzare entro due giorni.

**Processo produttivo:** Lavaggio, calibratura, selezionatrice ottica, cernita manuale, scottatura, pelatura, cernita manuale, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, codifica, pallettizzazione, immagazzinamento.

**Certificazione:**

UNI EN ISO 9001:2008 e B.R.C.

Note:

a) I pesi sono stabiliti come indicato in etichetta con le tolleranze richieste dalla direttiva europea e italiana (L. 690/78)

b) Questa scheda tecnica è proprietà della Pancrazio S.p.A.



Data di emissione: 02/ 10 /2014