



## Specifiche tecniche SEMILAVORATI

MOD CP - ST.PF

REV 00  
Del 17/10/2017

pag 1

### **PRODOTTO: PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO IN BAG IN BOX DA 10 KG**

**CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA:** Succo di pomodoro passato e parzialmente concentrato, ottenuto da pomodoro di tipo tondo, interamente di origine italiana, e proveniente da Agricoltura biologica, raccolto al giusto grado di maturazione. Il prodotto è ottenuto mediante un processo di triturazione, raffinazione e parziale concentrazione.

**INGREDIENTI:** Pomodoro.

**SHELF LIFE:** 24 mesi.

**CONFEZIONE:** Sacco asettico da 10 Kg in box avana anonimo.

**MODALITA' DI CONSUMO:** Generalmente tal quale, eventualmente dopo aromatizzato con erbe e spezie.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:** Colore rosso vivo ed odore tipico e caratteristico di pomodoro sano maturo, dal sapore gradevole e dalla consistenza fine, vellutata e priva di pelli e bucce.

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:**

<b>Residuo ottico</b>	<b>7-9 ° Bx</b>
<b>Cloruri totali</b>	<b>-</b>
<b>Rapporto acidità</b>	<b>&lt;9</b>
<b>Rapporto zuccheri</b>	<b>&gt;42</b>
<b>pH</b>	<b>4,20-4,45</b>
<b>Metalli pesanti</b>	
Limiti di legge fissati per l'agricoltura biologica ai sensi del REG. CEE N.834/2007 e successive modifiche	

<b>NaCl aggiunto</b>	<b>-</b>
<b>Bostwick (cm)</b>	<b>7-10</b>
<b>Colore Gardner A/B (BCR)</b>	<b>&gt;1,9</b>
<b>Blotter test</b>	<b>&lt;5</b>
<b>Pesticidi (residui)</b>	
Limiti di legge fissati per l'agricoltura biologica ai sensi del REG.CEE 834/2007 e successive modifiche	

#### **CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE**

<b>Muffe (metodo Howard)</b>	<b>&lt;60</b>
<b>Microrganismi patogeni</b>	<b>Assenti</b>
<b>Microrganismi di alterazione</b>	<b>Assenti</b>

#### **VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO**

<b>Valore energetico</b>	<b>31 kcal / 129 kJ</b>
<b>Grassi</b>	<b>0.2 g</b>
<b>Di cui acidi grassi</b>	<b>0.0 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>5.2 g</b>
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>3.3 g</b>
<b>Fibre alimentari</b>	<b>1.9 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>1.4 g</b>
<b>Sale</b>	<b>0.2 g</b>

Le analisi sono compiute adottando i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.

Logo Fornitore

**ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE**

Fornitore: LE DUE VALLI SRL  
 Codice prodotto: 5001  
 Descrizione prodotto: PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO 10KG

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Data compilazione:

21/10/2019

Timbro e Firma  
**Le Due Valli s.r.l.**  
 Strada Argine Mezzano, 34  
 44020 OSTELLATO (FE)  
 P. IVA 01506120383  
 Cod. Fisc. 01483910392