



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 222

Rev 01 del
03/07

Polpachef fine bag in box 10 kg

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE PRODOTTO

Polpa di pomodoro fine con un'alta cremosità, preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani; presenta un basso contenuto di bucce, di semi e di parti fibrose. Preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna, per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità controllata" e "100% Pomodoro Italiano".

IMPIEGO

Ideale per preparare sughi e salse e in particolare pizze

INGREDIENTI

Polpa di pomodoro

ORIGINE MATERIA PRIMA: POMODORO ITALIANO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico, dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 30.01.2018
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 222 Polpachef fine bag in box 10 kg	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro fresco, accuratamente cernito, lavato, scottato e privato della quasi totalità dei semi e delle bucce, viene sottoposto ad operazione di polpatura.

Dopo riscaldamento e trattamento termico stabilizzante, il prodotto viene infine dosato nei sacchi asettici bag in box in ambiente asettico.

DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 10 kg

Peso netto: 10,000 kg

Formato di vendita: 1 sacco

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: sacco asettico poliaccoppiato

Lunghezza: 520,0 mm

Larghezza: 370,0 mm

Peso imballo: 120,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 190,0 mm

Larghezza imballo secondario: 190,0 mm

Altezza imballo secondario: 330,0 mm

Dimensione colli in mm: 190*190*330

Peso imballo secondario: 260,00 g

Ultimo aggiornamento: 30.01.2018

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 222

Polpachef fine bag in box 10 kg

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 24

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 96

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 120

Container pallet 112X112

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 4

Colli per pallet: 100

CODICI EAN

EAN13: 8004980002223

ITF14: 08004980102220

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 139 kJ

Energia: 33 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,5 g

di cui zuccheri: 5,5 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 0,03 g

Fibra: 0,9 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 30.01.2018

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 222

Polpachef fine bag in box 10 kg

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 7,00 - 8,50

Consistenza Bostwick: 4 - 5,5 CM

Ultimo aggiornamento: 30.01.2018

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ