

**SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO  
POMODORO PELATO**

Denominazione del prodotto	Pomodori pelati in succo di pomodoro
Descrizione del prodotto	I Pomodori pelati in succo di pomodoro sono costituiti da pomodori pelati, maturi ed interi con aggiunta di succo , preconfezionati in imballi metallici ermetici, stabilizzati mediante trattamento di pastorizzazione
Ingredienti (IN ORDINE DECRESCENTE)	Pomodori pelati Succo di pomodoro sale
Peso netto	2500 G.
Aspetto	Colore uniforme, caratteristico dei pomodori; puo' essere leggermente pallido o tendente al rosso arancio con leggere venature sulla superficie del frutto. Il succo e rosso brillante tipico, e' ammessa una leggera sineresi
Aroma	Intenso, caratteristico del pomodoro fresco
Consistenza	Tipica. E' ammessa la presenza di una piccola quantità di frutti rotti
Imballo primario	Barattolo metallico 2650 ml
Corpo	Banda stagnata E4/1 o E2/1 smaltata
Fondo e coperchio	Tfs verniciato con vernice epossifenolica
Codifica	Sigla - anno -giorno di produzione-
Shelf-life	24 mesi dalla data di produzione a temperatura ambiente
Peso sgocciolato	1500 G ( media minima di 15 scatole)
P H	4.10- 4.40
Residuo ottico passato	Min 6,0
Bucce	< 3 % su 100 g. di prodotto
Vuoto	> 8 cm Hg
Muffe	Massimo 40% di campi positivi sul passato
Limiti microbiologici	Sterilità commerciale dopo incubazione 14 giorni a 37°C e 7 giorni a 55°c, nessuna variazione di vuoto e ph sul prodotto finito