

<b>PR.ALL.NA. Srl</b> <b>Melpignano (LE)</b>	<b>SCHEDE TECNICA DI PRODOTTO</b>	<b>SCTE_46</b> <b>Rev. 2 del 09.07.03</b>
---	---------------------------------------	--

**Denominazione prodotto: SALSA DI POMODORO**

*QUALITY SISTEM CERTIFICATE UNI EN ISO 9001:2000 – Certificate n° CERT-06277-2000-AQ-BRI-SINCERT*

**PRODOTTO IN ITALIA**

**Confezione standard: vaso in vetro 580 ml, capsula twist-off Ø 70 Pralina**

**Peso netto: 530 gr 18.69 Oz Porzioni: 6-7 Peso lordo vaso: 815 gr**

**Numero lotto: Stampato sul vetro/capsula**

**Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione**

**Luogo e temperatura di conservazione:**

a vaso chiuso: **in un luogo fresco e asciutto**

a vaso aperto: **conservare in frigorifero a temperatura < a 4°C per 5 giorni**

**Ingredienti: Pomodoro (99%) , Basilico 0,3%, Sale, Olio extra vergine di oliva.**

**pH < 4,5 - Prodotto pastorizzato Brix > 8 Vuoto > 30 cm di Hg**

**Prodotto pastorizzato, prodotto senza additivi, sterilità commerciale controllata**

*Valori nutrizionali medi su 100 gr di prodotto finito:*

<b>Protidi</b>	<b>1,71 gr</b>	<b>Colesterolo</b>	<b>assente</b>
<b>Glucidi</b>	<b>4,28 gr</b>	<b>Kcal</b>	<b>32,68</b>
<b>Lipidi</b>	<b>1,02 gr</b>	<b>Kj</b>	<b>137</b>

**Aspetto: Sugo di pomodoro rosso con presenza di foglie di basilico**

**Descrizione unità di vendita: vassoio termoretraibile**

**Dimensioni del termopack: 35 x 27 x h 15 cm**

**Peso lordo del termopack: 9,6 Kg Peso lordo di un vaso: 0,81 Kg**

**Numero di pezzi in un termopack: 12**

**Dettagli sul pallet:**

**Pallet: EURO (120x80 cm) n° vassoi/strato: 10 n° strati/pallet: 7**

**N°vassoi/pallet: 70 peso lordo pallet : 686 Kg altezza pedana: cm 121**

**Indicazioni ecologiche:**

**Non disperdere il contenitore nell'ambiente – Bollino verde**

**Indicazioni d'uso: Ottima base per sughi, salse, creme calde e fredde, umidi di carne, pesce e verdure. Si consiglia di aggiungere il contenuto del vaso al soffritto di olio extra vergine di oliva e aglio, cipolla e erbe e ultimare la cottura della passata fino alla consistenza desiderata.**

**25/03/2010**