

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

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:

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

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