



Certificato n°
IT07/0073



Certificato n°
GB07/71104

SCHEDA TECNICA: POMODORI SECCHI CILIEGINO SOTT'OLIO

Ditta produttrice : SANCON COSTA LIGURE SNC -
sede legale : regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).
stabilimento: regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).

PROCESSO DI TRATTAMENTO: lavaggio e centrifugazione del pomodoro secco ,riempimento manuale dei vasi con aggiunta degli ingredienti e successiva pastorizzazione a 82°C.

CONFEZIONAMENTO: sotto vuoto.

UNITA' DI VENDITA: merce di peso fisso.

CONSERVABILITA' : 24 mesi in vaso.

IDENTIFICAZIONE LOTTO, RINTRACCIABILITA' : data di scadenza (gg-mm-aa).

CONSERVAZIONE/TRASPORTO: senza raffreddamento.

ULTERIORE AVVERTENZE PER LA CONSERVAZIONE: dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per quindici giorni.

COMPOSIZIONE: pomodori secchi ciliegino 50%, olio di oliva 43%, basilico 3%, sale marino 3%, aglio 0,7%, origano 0,3%, tracce di fruttosio e aceto di vino 0,5%, (correttore di acidità: ac. Lattico E270).

PAESE PRODUTTORE: Italia.

PAESE D'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME PRINCIPALE: Italia.

METODO DI PRODUZIONE/ COLTIVAZIONE: in pieno campo.

AVVERTENZE PER L'USO E LA PREPARAZIONE: prodotto pronto all'uso senza dover essere scaldato.

CONFEZIONE DELL'UNITA' DI VENDITA: a perdere.

TIPO DI CONFEZIONE: vaso in vetro confezionato in scatole di cartone.

TIPO DI IMBALLAGGIO: scatola di cartone a perdere.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE: Aw < 0,90
pH < 4.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CONTA MESOFILA TOTALE	<10000 CFU/g
COLIFORMI	<1000 CFU/g
ESCHERICHIA COLI	<100 CFU/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100 CFU/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 CFU/g
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
STREPTOCOCCI DI GRUPPO D SECONDO LANCEFIELD	<100 CFU/g
BACILLUS CEREUS	<1000 CFU/g
LIEVITI	<3000 CFU/g
MUFFE	<3000 CFU/g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Potere calorico: 447,6kcal; 1872,6 kj	Glucidi disponibili: 11,1 g
Proteine: 2,1 g	Amidi: 0 g
Lipidi: 44,2 g	Glucidi solubili: 11,1 g
Saturi: 6,3 g	Colesterolo: 0 mg
Monoinsaturi: 33,1 g	Na: 393,35mg
Polinsaturi: 4,8 g	

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto/ colore: rosso.

Odore/ sapore: tipico dei pomodori.

Consistenza/ struttura: tipico dei pomodori.

Sapore/ aroma: tipico dei pomodori.

Arma di Taggia, 20/07/10

Responsabile Controllo Qualita'