

Numero: 12116

Data Emissione: 18/10/2012

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Doppio concentrato di pomodori

Descrizione: Le conserve devono essere prodotte a partire da pomodori provenienti dall'ultimo raccolto, sani, maturi, privi di odori e sapori estranei, con difetti di colorazione assenti o lievi, esenti da scottature da sole, da marciumi e da parti verdi. Il processo di preparazione deve assicurare l'eliminazione dei peduncoli, delle parti cicatrizzate consistenti e di tutte le impurità. Il prodotto deve rispettare la normativa nazionale e CE

Ingredienti: Doppio concentrato di pomodori

Confezionamento: Confezioni da 05 - 1 kg circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco al netto del sale aggiunto min (%)	28
Zuccheri sul residuo secco (RS) % min	42
Acidità sul RS (come ac. citrico) % max	9,5
Acidità sul RS (come ac. acetico) % max	0,4
Impurità di origine minerale sul RS % max	0,1
Danni da cattiva conservazione	assenti
Corpi estranei	assenti
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti
Confezioni arrugginite	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	rosso
Seperazione di liquido	assente
Formazione di grumi	assenti
Sapore	caratteristico del prodotto fresco

Parametri microbiologici

Muffe (met. microscopico Howard) % max	60
Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva

Parametri chimici

Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
NaCl max su residuo secco (%)	10
pH min	4,0
pH max	4,4
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	