

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	POMODORI SECCHI in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Ottenuti per essiccazione al sole di pomodori del Sud-Est Barese, vengono messi sott'olio extravergine d'oliva pugliese seguendo una metodica antichissima ed aromatizzandoli con menta e aglio.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Pomodori secchi 67%, olio extravergine d'oliva pugliese, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), sale 2%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	3,6
	Attività dell'acqua (aw)	0,85
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	666
	kcal	160
	GRASSI	6,7g
	di cui acidi grassi saturi	1,43g
	CARBOIDRATI	16,5g
	di cui zuccheri	16,5g
	FIBRA	7,9g
PROTEINE	4,4g	
SALE	2g	
ACQUA	64,5g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Il loro uso è tal quale ovvero accompagnato a secondi piatti grassi.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna se usati in modiche quantità.	