

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO



PRODOTTO	CREMA DI POMODORI SECCHI	
	con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' una crema semiconsistente ottenuta per triturazione fine dei pomodori secchi sott'olio, dal gusto deciso e moderatamente piccante esalta le caratteristiche organolettiche-sensoriale dei pomodori seccati al sole. Le erbe aromatiche utilizzate conferiscono alla stessa profumi mediterranei.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Pomodori secchi, olio extravergine d'oliva pugliese, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), sale 1.5%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza semi solida	0.7
	pH	3,7
CARATTERISTICHE	Attività dell'acqua (aw)	0,87
CHIMICO-FISICHE	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	40
	Coliformi totali	< 10
PARAMETRI	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
MICROBIOLOGICI	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes VALORE ENERGETICO: kjoule	Assente
	kcal	
	GRASSI	
	di cui acidi grassi saturi	
INFORMAZIONI	CARBOIDRATI	
NUTRIZIONALI	di cui zuccheri	
(valori medi per 100g. di prodotto)	FIBRA	
	PROTEINE	-
	SALE	_
	ACQUA	
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 suo utilizzo è tal quale, su crostini e per aggiungere condimento alla pasta.	
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.	
	•	