



Piano della Qualità
PIANO QUALITÀ PRODOTTO BIOLOGICO 01 1

Conservas Manfuso Srl

Polpa di pomodoro da agricoltura biologica

3.0 Specifiche di prodotto 3000 g

| Imballaggi | Materiale | Qualità | Dimensioni |
|---------------|---|-----------------------------------|----------------------------------|
| Cartone | Kraft-B flute - Kraft | 0,3 mm | 470 x 320 x 155 |
| Film plastico | Polietilene | Burst strenght 1000 Kpa | Min. 60 micron |
| Etichetta | Carta | 80 g/m2 | 150 x 474 mm + 6mm sovrapp |
| Scatola | Banda stagnata Con laccatura interna | Corpo 0,22 mm Fondello 0,24 mm | 155 x 151 mm capacità 2650 ml |
| Pallets | Legno | Epal | 80x120x17 |
| Logistica | Cassa in cartone da 6 latte - 55 cartoni per pallets – 5 per strato | | |

| Pesi | Media | | Tolleranza |
|--------------------|----------|------|------------|
| Peso lordo cartone | 18.000 g | 100% | -1,5% |
| Peso lordo latta | 3000 g | 100% | -1,5% |
| Peso netto | 2500 g | 100% | - 1,5% |
| Peso sgocciolato | 1500 g | 60% | - 1,5 % |

| Caratteristiche chimico / fisiche | Standard regolamento (CEE) n. 1764/86 (DPR 428/75 del 11/04/1975) |
|-----------------------------------|--|
| Interezza | Min 80% |
| Brix | Min. 5,0 % |
| Bucce | Max 3cmq/100g |
| Muffe | Max 40% |
| pH | 4,2 – 4,5 |
| Analisi multiresiduale | < 0,01 mg/kg |

| Caratteristiche microbiologiche | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Microrganismi | Commercialmente sterile |

| Shelf life | |
|--|-------------------------------------|
| Durata minima del prodotto dalla manifattura | 3 anni |
| Condizioni di conservazione | Temperatura ambiente Luogo asciutto |



Piano della Qualità

PIANO QUALITÀ POLPA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 01 1

Conserve Manfusò Srl

| Ingredienti | Formato 3000 | | Descrizione |
|--------------------------------------|--------------|-----|--|
| | g | % | |
| Peso netto prodotto | 2500 | 100 | |
| Pomodoro Fresco | 1500 | 60 | Pomodoro "tondo" proveniente da agricoltura biologica |
| Succo di pomodoro da pomodoro Fresco | 1000 | 40 | Da Pomodoro "tondo" proveniente da agricoltura biologica |

Prodotto con pomodori freschi Italiani provenienti dalla regione Puglia

Assenza nel prodotto di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

Assenza nel prodotto di Allergeni - Prodotto senza glutine

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Residuo ottico liquido di governo | 7,0° Bx |
| Residuo ottico prodotto | 5,5 ° Bx |

| Scheda nutrizionale | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Informazioni nutrizionali | | Nutrition information | |
| Composizione media per 100 g . | | Average composition per 100 g (3 ½ oz.) | |
| ENERGIA | 51 kJ/12 kcal | ENERGY | 51 kJ/12 kcal |
| PROTEINE | 1,1 g | PROTEIN | 1,1 g |
| CARBOIDRATI | 2,0 g | CARBOIDRATE | 2,0 g |
| (di cui zuccheri) | 2,0 g | (of wich sugar) | 2,0 g |
| GRASSI | tracce | TOTAL FAT | trace |
| (di cui saturi) | assenti | (of which saturates) | nil |
| SODIO | tracce | SODIUM | trace |
| FIBRE | 0,9 g | DIETARY FIBRE | 0,9 |
| Modalità di conservazione | | Storage instruction | |
| Conservare in luogo fresco e asciutto Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3 giorni | | Store unopened in a cool, dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within three days. | |

Etichetta

Riferimento: Linea guida per la produzione e preparazione di prodotti da agricoltura biologica ICEA
Autorizzazione: IT ICA T 585T005403
EAN latta: 8012462002044 – EAN cartone: 08012462002044
Codice Articolo: BIOPOL3