



Sicilia S.r.l.

Sede Legale e Stabilimento
Contrada Corvo s.n.
95049 - VIZZINI SCALO (CT)
Tel: +39 0933 966 322 Fax: 0933 1900425
www.pomup.it

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori "Pom Up" Semi - dried

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pomodori semi-disidratati, tagliati a spicchi e conditi, confezionati sottovuoto e pronti per il consumo.

INGREDIENTI

Pomodoro, olio di semi di girasole, sale, aglio, erbe aromatiche, acido sorbico (e200).

TIPO DI CONFEZIONAMENTO

TIPOLOGIA	PESO
<i>Vaschette termoformate sottovuoto sigillate</i>	<i>180 gram 1 kg 2 kg</i>
SCADENZA	<i>120 gg</i>
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	<i>+.0°C / +4°C</i>

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

PARAMETRO	VALORE	UNITA' DI MISURA
<i>Acidità</i>	<i>3,95</i>	<i>ph</i>
<i>Acqua libera</i>	<i>0,74</i>	<i>aw</i>
<i>Residuo secco dopo disidratazione</i>	<i>32 - 38</i>	<i>%</i>
<i>Cloruro di sodio (sale)</i>	<i>q.b.</i>	<i>%</i>
<i>Acido sorbico</i>	<i>Norme di legge</i>	<i>%</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

PARAMETRO	VALORE	UNITA' DI MISURA
<i>Carica batterica totale a 30°C</i>	<i>< 1.000.000 - (<5.000.000)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Coliformi totali</i>	<i>< 1000 - (<10.000)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Coliformi fecali</i>	<i><100</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Muffe</i>	<i>< 1000</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Lieviti</i>	<i>< 1000</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Escherichia coli</i>	<i>0 - (<50)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Listeria</i>	<i>Assente in 25 gr - (<100)</i>	<i>(ufc/25g)</i>
<i>Clostridi solfito riduttori</i>	<i>0 - (<300)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Bacillus cereus</i>	<i>0 - (<300)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Stahylococcus aureus</i>	<i>0 - (<300)</i>	<i>(ufc/g)</i>
<i>Salmonella</i>	<i>Assente in 25 gr</i>	<i>(ufc/25g)</i>

N.B.

- *I valori s'intendono misurati all'uscita dello stabilimento di produzione*
- *La durata commerciale suddetta è stata validata mediante l'esecuzione di prove di scadenza e si riferisce ad una conservazione a temperature comprese tra +0°C / +4°C*