

SOC. COOP. AGRICOLA "NATURA" A R.L.
STAB. VIA PROLUNG. PALUMBO TUGLIE – LE-
C.F./P.IVA 04808030755 FAX.0833 507642
Email : info@agricolanatura.it



EDIZIONE 00 REV 00
DEL 18/04/18
MOD 01 01
SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	PASSATA ROSSA
DENOMINAZIONE LEGALE O DESCRITTIVA:	<i>PASSATA DI POMODORO</i>
ZONA DI PRODUZIONE VERDURA	ITALIA – PUGLIA COLTIVATA NELLE CAMPAGNE DI ALESSANO, CASARANO, CASTRIGNANO DEL CAPO, UGENTO.
PERIODI E FASI DI CULTURA	PREPARAZIONE TERRENO: SETTEMBRE. SEMINA : FEBBRAIO TRAPIANTO PIANTINE: APRILE RACCOLTA A SCALARE: INTERAMENTE EFFETTUATA A MANO DA LUGLIO AD AGOSTO MARZO
DESCRIZIONE DEL PROCESSO TRASFORMAZIONE PRESSO IL PROPRIO STABILIMENTO IN TUGLIE:	DOPO LA RACCOLTA I POMODORI SONO TRASPORTATI NELLO STABILIMENTO DI LAVORAZIONE IN CASSETTE DI PICCOLE DIMENSIONE AL FINE DI DIMINUIRE SOLLECITAZIONI MECCANICHE CHE PROVOCHEREBBERO LESIONI AL FRUTTO. GIUNTO ALL'OPIFICIO IL POMODORO È LAVORATO DIRETTAMENTE, QUINDI LAVATO IN LAVATRICE E COTTO IN UN CUOCITORE IN CONTINUO ALLA TEMPERATURA DI 100 °C, PER POI PASSARE MEDIANTE UNA COCLEA NELLA PASSATRICE. LA PASSATA DI POMODORO È RACCOLTA IN UN CONTENITORI IN ACCIAIO, VERRÀ MISURATO IL PH, QUINDI IMBOTTIGLIATA A CALDO E SUBITO PASTORIZZATA.
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	PH < 4
CONTENITORE PRODOTTO	BOTTIGLIA IN VETRO CONFORME AL REGOLAMENTO CE 1935/04
TIPO DI CHIUSURA	BOTTIGLIA CON TAPPO IN METALLO CONFORME AL REGOLAMENTO CE 1935/04
IMBALLO	CARTONE CONTENENTE 20 PEZZI X 440 ML CARTONE CONTENENTE 8 PEZZI X 1062 ML CARTONE CONTENENTE 2 PEZZI X 3100 ML
CODICE EAN	CONFEZIONE DA 440 ML 8 033 028 09 204 CONFEZIONE DA 1062 ML 8 033 028 09 006 CONFEZIONE DA 3100 ML 8 033 028 09 214
PESO NETTO PRODOTTO	420 g, 1000g, 3000g
CONSERVABILITÀ PRODOTTO	24 MESI DALLA PRODUZIONE
TERMINE MINIMO DI CONSUMO (TMC)	ENTRO LA DATA IMPRESSA SULLE CONFEZIONI
LOTTO DI PRODUZIONE	CODICE CHE RIPORTA LA SIGLA DEL PRODOTTO, GIORNO E ANNO DI PRODUZIONE
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	AL RIPARO DALLA LUCE DEL SOLE E DALLE FONTI DI CALORE
RINTRACCIABILITÀ (REG 178/02/CE)	L'AZIENDA APPLICA UN SISTEMA DI TRACCIABILITÀ IN TUTTE LE FASI DAL CAMPO DI COLTIVAZIONE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO FINITO. COORDINATE SATELLITARI ZONA DI PRODUZIONE

SOC. COOP. AGRICOLA "NATURA" A R.L.
STAB. VIA PROLUNG. PALUMBO TUGLIE – LE-
C.F./P.IVA 04808030755 FAX.0833 507642
Email : info@agricolanatura.it



EDIZIONE 00 REV 00
DEL 18/04/18
MOD 01 01
SCHEDA TECNICA
PRODOTTO

INGREDIENTI	PROFILO SENSORIALE
POMODORO, SALE, BASILICO	<p>COLORE : ROSSO INTENSO</p> <p>SAPORE: INCONFONDIBILE DEL NOSTRO PRODOTTO PERCHÉ USIAMO SOLO MATERIA PRIMA FRESCA E DI STAGIONE.</p> <p>ODORE : DI POMODORO APPENA RACCOLTO CON STROFINAMENTO DELLE SUE FOGLIE E COTTO</p> <p>ODORE DI MUFFA : Assente SAPORE DI ACIDO : Assente SAPORI ESTRANEI : Assenti ADDITIVI ALIMENTARI : Assenti CONSERVANTI : Nessuno</p>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI RIFERITI A 100 G DI PRODOTTO	
ENERGIA KCAL/ KJ	18/76
GRASSI TOTALI	0.2
SATURI	0
CARBOIDRATI	3
ZUCCHERI	3
PROTEINE	1.3
FIBRA	1.5
SALE	0,2

CARATTERISTICHE STANDARD DI RIFERIMENTO	
RESIDUO OTTICO A 20°	18 - 28 BRUX
PH	< 4,0
CARICA BATTERICA TOTALE	INFERIORE A 10.000 UFC/G
COLIFORMI TOTALI	INFERIORE A 100 UFC/G
E. COLI	INFERIORE A 100 UFC/G
STAFILOCOCCI AUREI	INFERIORE A 10 UFC/G
SALMONELLE SPP	ASSENTI IN 25 G
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 G
LIEVITI E MUFFE	INFERIORI A 100 UFC/G

Il Prodotto è' conforme alle vigenti normative Italiane ed Europee.

Nei nostri prodotti non sono presenti materie prime geneticamente modificate (O.G.M) e/o aglio

Il legale rappresentante
Emanuela TORSELLO