

# SALSA DI POMODORO DATTERINO ROSSO

-Cod. A039-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Povero di calorie, ricco di sali minerali e vitamine, nonché di antiossidanti, il pomodoro datterino si differenzia da altre tipologie per le dimensioni ridotte e per la tipica forma allungata detta a "dattero" (da cui il nomignolo). Rispetto alle altre varietà presenta un grado zuccherino più elevato, che può raggiungere i 12° Brix; la buccia è estremamente sottile e di un intenso colore rosso. Ogni grappolo di pomodoro datterino è a forma di lisca di pesce e presenta dai 10 ai 15 frutti di circa 40 grammi cadauno. È molto gradito per la consistenza della polpa e l'affinato sapore.

## INGREDIENTI

Pomodoro 95%, basilico, cipolla, sale, zucchero, olio d'oliva. Correttore di acidità: acido citrico.

Origine del pomodoro: **Italia**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Condimenti
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Sicilia
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di Via C.da Sortovilla S.N. - 94015 Piazza Armerina (EN)
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	370 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	18 mesi dalla produzione
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti porre in frigorifero tra +2°C / +6°C e consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	62,0 kcal / 259,0 kJ
<b>Grassi</b>	1,5 g
<b>di cui saturi</b>	0,7 g
<b>Carboidrati</b>	9,4 g
<b>di cui zuccheri</b>	4,0 g
<b>Proteine</b>	2,7 g
<b>Sale</b>	3,4 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

pH: < 4,5

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 0,1UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i> : assente in 25 g	<i>Escherichia coli</i> : assente in 25 g	Coliformi totali: -

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP

**Verifica ed approvazione:** Direzione

