



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 405**

Rev 01 del  
03/07

**POLPACHEF BAG IN BOX (2 buste x 5kg)**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparata con selezionate varietà di pomodoro utilizzando frutti maturi e sani. Si tratta di un estruso di pomodoro cremoso, con basso contenuto di semi e di bucce. La polpa è preparata utilizzando esclusivamente pomodoro coltivato secondo le disposizioni del Disciplinare di lotta integrata della Regione Emilia Romagna per il quale il prodotto si può fregiare dei marchi QC "Qualità Controllata" e "100% Italiano".

### IMPIEGO

Ideale per tutte le preparazioni che prevedono pomodoro.

### INGREDIENTI

Polpa di pomodoro.

### ORIGINE MATERIA PRIMA

ITALIA

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso, caratteristico del pomodoro

Odore: caratteristico del pomodoro

Sapore: tipico e dolce di pomodoro, senza retrogusti

Consistenza: cremosa

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010  
Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 405**

Rev 01 del  
03/07

**POLPACHEF BAG IN BOX (2 buste x 5kg)**

Pagina 2 di  
4

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il pomodoro fresco, accuratamente cernito, lavato, scottato e privato della quasi totalità dei semi e delle bucce, viene sottoposto ad operazione di polpatura.

La polpa viene quindi dosata calda in buste di materiale poliaccoppiato e dopo la loro saldatura, viene sottoposta a trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

### DATI PRODOTTO

Confezione: bag in box 5 kg

Peso netto: 10,000 kg

Formato di vendita: 2 sacchi

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-4 gg

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: busta poliaccoppiato

Lunghezza: 390,0 mm

Larghezza: 350,0 mm

Peso imballo: 41,75 gr

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 335,0 mm

Larghezza imballo secondario: 258,0 mm

Altezza imballo secondario: 152,0 mm

Dimensione colli in mm: 335\*258\*152

Peso imballo secondario: 350,00 gr

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 405**

**POLPACHEF BAG IN BOX (2 buste x 5kg)**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 10

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 80

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

### CODICI EAN

EAN13: 8004980004050

ITF14: 08004980104057

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Valore energetico (KCAL): 20,60 kcal

Valore energetico (KJ): 86,00 kj

Proteine: 1,20 gr

Carboidrati: 3,00 gr

Grassi: 0,50 gr

Fibra: 0,90 gr

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 405**

**POLPACHEF BAG IN BOX (2 buste x 5kg)**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 5,5 - 8,0

Consistenza Bostwick: 4,0 - 6,0 CM

PH: 4,15 - 4,35

Residuo rifrattometrico(°Brix): 5,5 - 8,0

Consistenza Bostwick: 4,0 - 6,0 CM

Ultimo aggiornamento: 31.08.2010

Data verifica: 30.10.2013

Approvato: RAQ