|  |  |
| --- | --- |
| Cusmai 1925 | Rev.03 del 10/06/2024Scheda tecnica di prodotto |
| **DENOMINAZIONE PRODOTTO** | **PASSATA DI POMODORO**  |
| **CATEGORIA MERCEOLOGICA E RIFERIMENTI NORMATIVI SUL METODO DI OTTENIMENTO** | Conserva di pomodoro  |
| **INGREDIENTI****(gli ingredienti in grassetto sono allergeni, ai sensi del Reg. UE 1169/2011****e possono provocare reazioni in soggetti allergici e/o intolleranti)** | Pomodori, sale, foglia di basilico fresco. |
| **ORIGINE DEL POMODORO** | ITALIA |
| **DESCRIZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA** | Ingresso materia prima, stoccaggio, cernita, mondatura, lavaggio, cottura, triturazione/passatura, concentrazione, riempimento vasi, incapsulamento, pastorizzazione, etichettatura e stoccaggio. |
| **REQUISITI ORGANOLETTICI** | 1. Colore: rosso
2. Odore: peculiare del pomodoro
3. Consistenza: fluida e corposa
4. Sapore: tipico della passata artigianale
 |
| **REQUISITI CHIMICO – FISICI** | pH: < 4,5salinità: 0,5 – 1,5%Gradi Brix°= 5-12 |
| **REQUISITI MICROBIOLOGICI****(Reg. CE 2073/2005 e smi)** | Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità. |
| **SHELF LIFE** **MODALITÁ DI CONSERVAZIONE****PRIMA E DOPO L’APERTURA** | La durata del prodotto confezionato è di 36 mesi dalla data di produzione e confezionamento.Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti dirette di luce e calore, al riparo da esposizione solare. Dopo l’apertura conservare il prodotto in frigo, coperto da liquido di governo e consumare entro 7 giorni. |
| **REQUISITI IGIENICO-SANITARI****(REG. CE 852/04 e smi)****(REG. CE 834/07 e smi)** | L’azienda è regolarmente registrata all’ASL territorialmente competente ed adempie ai requisiti igienico-sanitari, applicando il Sistema di Autocontrollo aziendale con metodo HACCP. Il prodotto è ottenuto con ingredienti che non contengono OGM. |
| **ALLERGENI (Reg. CE 1169/11 e smi)** | Il prodotto non contiene allergeni.Nello stabilimento di produzione sono rispettate procedure specifiche per evitare qualsiasi contaminazione crociata da materie prime ed ingredienti, contenenti allergeni. |
| **TIPOLOGIA DI MATERIALE DI IMBALLAGGIO** | Packaging primario: vasi di vetro e capsule idonee al contatto con alimenti |
| **SPECIFICHE FORMATI E PESI** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| FORMATI (ml) | 500 | 720 | 1700 | 3000\* | 3100 |
| PESO NETTO (g) e | 500 | 680 | 1600 | 3000\* | 2900 |

\*NB: buste alluminate |
| **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE****VALORI MEDI PER 100 g di prodotto \***\*Fonte: calcolo validato relativo agli ingredienti utilizzati | Energia: 165 kJ / 39 kcalGrassi: 0,3 g-di cui acidi grassi saturi: 0 gCarboidrati: 5,8 g-di cui zuccheri: 5,8 gProteine: 1,7 gSale: 1,5 g  |
| **Masseria Cusmai di Cusmai Nicola & C. S.a.s.****Via San Candido, 15 – 76123 Andria (BT)** **P.IVA: 07166790720****E-mail:** **info@cusmai1925.com** **- web site:** [**www.masseriacusmai.com**](http://www.masseriacusmai.com) |