



100%  
SICILIANO



## Passata di pomodoro Ciliegino

Sapore intenso e consistenza cremosa, la nostra passata di Ciliegino è preparata con i migliori pomodorini siciliani. Una ricetta semplice, custode della tradizione dell'isola.

**Ingredienti:** pomodoro ciliegino, (coltivato in Sicilia), sale.

### Barattolo

Confezione	350 g	700 g	3 Kg
Imballaggio	12 pz	12 pz	2 pz



## ANALISI SENSORIALE

Colore: rosso brillante del pomodoro maturo.

Aspetto: semidenso.

Aroma: la nota aromatica predominante è quella tipica della passata fresca di pomodoro.

Sapore: gusto leggermente dolce tipico del pomodoro ciliegino.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	158 kJ - 38 kcal
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,03 g
Carboidrati	8,9 g
di cui zuccheri	4,8 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,07 g

Parametri Chimici: pH < 4,2

Allergeni: /

Ogm: Ogms Free

Trattamento Termico: Pastorizzazione

Shelflife: 24 Mesi

Stoccaggio: A Temperatura Ambiente. Conservare Al Riparo Dalla Luce.

Una Volta Aperto, Conservare In Frigorifero Per 4-5 Giorni.

## REQUISITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite
Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	<100 ufc/g
anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente

## IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipologia	bottiglia
Materiale	vetro
Unità di vendita	300 ml, 600 ml, 1000 ml

## IMBALLAGGIO SECONDARIO

Materiale	cartone
numero unità di vendita	12 x 330 ml, 9 x 660 ml, 6 x 1000 ml
Misure (lxlxh)	285x215 h: 163 (330 ml); 224 (660 ml); 320 (1000 ml)
Peso per cartone	5,8 kg (330 ml); 8,4 kg (660 ml); 8,9 kg (1000 ml)

## PALLET

Numero cartoni per fila	15
Numero cartoni per pallet	120 – 8 file (330 ml); 75– 6 file (660 ml); 60– 5 file (1000 ml)
Peso del pallet	720 kg (330 ml); 650 kg (660 ml); 560 kg (1000 ml)
Misure del pallet (lxlxh)	120x80 cm h: 1350 cm (330 ml); 1370 cm (660 ml); 1620 (1000 ml)