

**BIOARPIAGRICOLA s.r.l.**  
 Borgo Arpinova, 34  
 71100 FOGGIA  
 Partita IVA 03404180717

250304

**Definizione del Prodotto:** La Passata di Pomodoro è un pomodoro passato *proveniente da Agricoltura Biologica* e confezionata in bottiglia di vetro, ottenuta con un processo di lavorazione dal pomodoro fresco Biologico del tipo tondo, tritato, raffinato.

**Uso del Prodotto:** Ingrediente base per la preparazione di sughi.

**Ingredienti** Pomodoro, sale

**Contenitore**

ASPETTO CONTENITORE ESTERNO	Senza difetti, pulito
ASPETTO INTERNO	Senza difetti, senza attacchi
CHIUSURA / AGGRAFFATURA	Regolare, ermetica
CODIFICAZIONE	Presente, leggibile, esatta
ETICHETTATURA	Senza difetti, esatta
TIPO CONTENITORE	Bottiglia vetro bianco con capsula di chiusura del tipo T.O. (twist off) e con mastice alimentare

**Caratteristiche fisiche**

PESO NETTO	≥ 680g - peso etichetta
RAFFINAZIONE	Fine con assenza di pelli e semi.
BOSTWICK	≤ 8-10 cm - variabile a richiesta del cliente
VUOTO cm Hg	≥ 40
VARIETA' POMODORO	Pomodoro tondo

**Caratteristiche chimiche**

pH	4.25 - 4.45
RESIDUO OTTICO in brix	6- 8
SALE AGGIUNTO	0.2 - 0.6 % - variabile a richiesta di cliente
RAPPORTO ZUCCHERI	≥ 42%
RAPPORTO ACIDITA'	≤ 9
ANTIFERMENTATIVI/COLORANTI	Assenti

**Caratteristiche Microbiologiche**

MUFFE HOWARD	≤ 50
TEST MICROBIOLOGICO	Stabile dopo incubazione per 14 gg a 37° C

**Caratteristiche Organolettiche**

ODORE	Tipico, caratteristico
SAPORE	Gradevole, tipico, fresco
COLORE	Caratteristico, rosso