



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	POMODORO POLVERE BIO	
Caratteristiche organolettiche	Colore	Rosso, tipico del pomodoro
	Sapore	Caratteristico di pomodoro, privo di retrogusto
	Odore	Caratteristico di pomodoro
	Aspetto	Polvere
Nome botanico	<i>Solanum lycopersicum</i>	
Materia prima	Pomodoro da agricoltura biologica	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico - fisiche	Umidità	Max. 4 %
	Colore	Min. 2
	Rapporto di acidità	Max. 9 %
	Punti neri	Nei limiti di una corretta lavorazione
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Grassi	0,9 g
	di cui acidi grassi saturi	0,3 g
	Carboidrati	51,4 g
	di cui zuccheri	51,4 g
	Fibre	15,4 g
	Proteine	14,1 g
	Sale	14,1 g
Caratteristiche microbiologiche	Energia	301 Kcal 1.270 KJ
	Carica batterica totale	< 10 ⁵ ufc/g
	Enterobacteriaceae	< 10 ³ ufc/g
	Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
	Clostridium perfringens	< 100 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Shelf-life	12 mesi
Origine	Italia
Codice articolo	POMODOROPLVBIO
Voce doganale	2022 9099
Confezionamento	Sacchi in carta con interno in poliene da 20/25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVIO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. POMODORO POLVERE BIO

Rev04 del 24.04.2020