



## **Scheda tecnica Pomodoro da salsa oblungo**



I prodotti della Società Cooperativa Foce del Fiora sono ortaggi e frutta di alta qualità. L'intero processo produttivo viene certificato da DNV secondo lo standard di tracciabilità ISO 22005:2008 e verificato dai nostri Agronomi, la tecnica di produzione segue gli adempimenti della difesa integrata della Regione Lazio.

I nostri terreni collocati nella Maremma, godono di condizioni pedoclimatiche uniche, la vicinanza al mare, e, l'utilizzo della rotazione colturale (che permette di mantenere i terreni in perfetto stato di fertilità), rendono le nostre produzioni esclusive, dalle proprietà organolettiche di caratteristiche superiori.

<b>PRODUTTORE:</b>	<b>SOC. COOP. "FOCE DEL FIORA"</b>
<b>NOME PRODOTTO:</b>	<b>Pomodoro da salsa oblungo (LYCOPERSICUM ESCLULENTUM MILL) Varietà: Discovery</b>
<b>CONFEZIONI DISPONIBILI:</b>	<b>Prodotto in cassa sfuso.</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO:</b>	<b>I pomodori devono essere:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interi;</li> <li>• di aspetto fresco;</li> <li>• sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);</li> <li>• puliti (privi di sostanze estranee visibili);</li> <li>• esenti da parassiti;</li> <li>• con colorazione uniforme;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• privi di umidità esterna anormale;</li> <li>• privi di odore e/o sapore estranei.</li> <li>• privi di foglie e di sostanze estranee visibili.</li> </ul>
<b>INGREDIENTI:</b>	<b>Pomodoro 100%</b>
<b>CERTIFICAZIONI:</b>	<b>HACCP, ISO 22005:2008</b>

### **SCHEMA TECNICA:**

<b>VALORI NUTRIZIONALI:</b>	<b>Valori medi per 100 gr. di prodotto:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valori energetici: 17 kcal /</li> <li>• Carboidrati: 3 gr.</li> <li>• Proteine: 1,1 gr.</li> <li>• Grassi: 0,2 gr.</li> <li>• Sodio 3 mg.</li> </ul>
<b>OGM:</b>	<b>Il prodotto è OGM-FREE (assenza di organismi geneticamente modificati) conforme alla Dir. 2003/89 del 10/11/03 e successivi aggiornamenti relativi agli allergeni.</b>

### **PACKAGING:**

<b>MATERIALE IMBALLO:</b>	<b>Casse in polipropilene. Casse in legno. Conformi alla legislazione Comunitaria: REG. 1935/2004/CE, REG. 2023/2006/CE; Conformi alla legislazione Italiana: DEC.MIN. 21/03/73 E SUCC. MOD., DPRR 777/82 E SUCC. MOD.</b>
---------------------------	--



<b>INFORMAZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA:</b>	<b>Denominazione prodotto, varietà, categoria, nome e indirizzo stabilimento di produzione, codice azienda produttrice, codice lotto rintracciabilità.</b>
<b>CATEGORIE COMMERCIALIZZATE:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Extra (di qualità superiore): con polpa compatta, colorazione e aspetto tipico della varietà. Sono ammessi lievissimi difetti superficiali dell'epidermide.</b></li> <li>• <b>I° categoria (di buona qualità): sufficientemente turgidi e con caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare screpolature o dorso verde. Ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature.</b></li> </ul>

**N.B.: la presente scheda è stata redatta il 01/03/2019, SOC. COOP. "FOCE DEL FIORA", si riserva la facoltà di modificarla in qualunque momento senza alcun preavviso, anche al fine di adeguarla agli obblighi relativi alle norme di qualità dei prodotti ortofrutticoli presenti nelle disposizioni normative comunitarie e nazionali emanate dagli organismi amministrativi preposti. Per qualsiasi disposizione legislativa relativa alla definizione della qualità dei prodotti ortofrutticoli commercializzati, non presenti in questa scheda tecnica, si fa esplicito riferimento alle norme emanate dall'organismo di controllo Agecontrol.**