

Prodotto - Product

Pomodori pelati interi in succo di pomodoro
Peeled whole tomatoes in tomato juice

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta aggiungendo a pomodori pelati succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato, con aggiunta di acido citrico. Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi, lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto. Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione.

Canned tomatoes are prepared from fresh, sound, ripe fruits.

Product obtained by adding tomatoes to tomato juice natural partially evaporated, with the addition of citric acid used as acidity regulator. Product subjected to pasteurization process.

Utilizzo - Intended use

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento.

Use as it is or for tomato sauces preparation

Codification (on the lid) – Codifica (sul coperchio)

Codice Produttore-Manufacturer code

Lettera dell' anno di produzione-Letter for year of production

Codice relativo al giorno di produzione-Code for production date

Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati, succo di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330)

Peeled tomatoes, tomato juice, salt, acidity regulator: citric acid (E330)

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi

Source : Analysis

		Media per 100 g Average for 100g	Media per porzione Average for serving (200 g)	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	20 kcal/ 84 kJ	40 kcal/168 kJ	2000 kcal	1%
Proteine	<i>Protein</i>	1.1 g	2.2 g	50g	2.2%
Lipidi	<i>Fat</i>	0,2 g	0.4 g	70 g	0.3%
di cui saturi	<i>of which saturates</i>	0 g	0g	20g	0%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	3 g	6 g	270g	1.1%
Di cui zuccheri	<i>Of which sugar</i>	3 g	6 g	90g	3.3%
Fibre	<i>Fiber</i>	0,8 g	1,6 g	25 g	3.2%
Sodio	<i>Sodium</i>	0.13g	0.26g	2,4 g	5.4%
Sale	<i>Salt</i>	0.3g	0.6g	6g	5%

Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal.

I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard
Formato nominale	<i>Size mL</i>	3000
Volume scatola	<i>Can capacity mL</i>	2650
Peso netto g	<i>Net weight g</i>	2500
Peso sgocciolato g	<i>Drained weight g</i>	1500
Interezza %	<i>Wholeness %</i>	>80%
Bucce cm ²	<i>Skin cm²</i>	≤3 cm ² /100 g
pH	<i>pH</i>	<4.5
Acido citrico aggiunto	<i>Citric acid added</i>	0.1g per 100g of finished product

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Vassoi in plastica termoretraibile <i>Tray in plastic shrink pack</i>

Imballaggio secondario- Secondary Packaging				Tray			
Formato Imballaggio Size packaging	Volume Content	Dimensioni Scatola Can size	peso Scatola Vuota Weight empty tin	Scatole per vassoio Cans for tray	Dimensioni vassoio Tray size	Peso Vassoio vuoto Weight empty tray	Peso vassoio Tray weight
g	ml	⊙mm x mm	g	n°	Lu x La x h mm	g	kg
3000	2650	151,70x154,84x3,25	~232	6	474*316*50	114	~16.5

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	<i>smell</i>	Tipico - <i>typical</i>
Colore	<i>colour</i>	Tipico - <i>typical</i>
Sapore	<i>taste</i>	Tipico - <i>typical</i>
Consistenza	<i>texture</i>	sodo - <i>firm</i>

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni.
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within three days.

Condizioni di trasporto e distribuzione – Condition of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente in condizioni di asciutto.
Transport and distribute at room temperature in dry conditions.

Termine minimo di conservazione – Shelf-life

31.12.2016

Provenienza materia prima – Origin of raw materials

Italia - Italy

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	Si - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si - Yes
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, ma non certificato - <i>Yes, but it isn't certified</i>
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - Yes
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No - No
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - Yes

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - <i>Food Intolerance and allergens</i>			
	Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product</i>		Si - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>		Si - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>		Si - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>		Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>		Si - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>		Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>		Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>		Si - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>		Si - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>		Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>		Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>		Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>		Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>		Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>		Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>		Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>		Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>		Si - Yes	
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>		Si - Yes	
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>		Si - Yes	
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>		Si - Yes	
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>		Si - Yes	
Conservanti <i>Preservatives</i>		Si - Yes	
Additivi <i>Additives</i>		No - No	Acidificante acido citrico (E330) Citric acid (E330) acidificant
Glutammato monosodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>		Si - Yes	