



Prodotto

Pomodorino giallo Giagiu al naturale

Descrizione

Pomodorino rosso varietà GIAGIU tagliato a metà colmato al naturale

CODICE EAN / EAN CODE:

Utilizzo

Il prodotto può essere utilizzato per farcire pizze o utilizzato al posto del Pomodorino fresco per preparare sughi.

Ingredienti

Pomodori, acqua, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico E330

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
Source : INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition

| | | Media per 100 g** Average for 100g | Media per porzione Average for serving (100 g) | *GDA | GDA% |
|-------------------|------------------|---------------------------------------|---|-----------|------|
| Valore energetico | Energy | 16.6kcal/69kj | | 2000 kcal | |
| Proteine | Protein | 0,74 g | | 50g | |
| Lipidi | Fat | 0.27 g | | 70 g | |
| di cui saturi | of witch satures | 0.03g | | 20g | |
| colesterolo | Cholesterol | 0 | | 0 g | |
| carboidrati | Carbohydrate | 2.94 g | | 270g | |
| Di cui zuccheri | Of witch sugar | 2.94 g | | 90g | |
| Fibre | Fiber | 1.75 g | | 25 g | |
| Sodio | Sodium | | | 2,4 g | |
| Sale | Salt | 1.5 g | | 6 g | |

Le *GDA (Guideline Daily Amout) 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

**I valori nutrizionali possono variare in base alla variabilità naturale materia prima utilizzata / Nutritional value can differ for the natural variability of raw material.

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

| | Standard | | | |
|---------------------|----------|---------|-----------------|------|
| Formato nominale ml | A314 ml | C580 ml | 1062 ml | / ml |
| Peso netto g | | | >1000 | / |
| Peso sgocciolato g | | | >720 | / |
| pH | | | pH< 4.4 | |
| Sale | | | ≤ 1.5% | |
| Vuoto cm Hg | | | ≥ 2 cm Hg | |
| Corpi estranei | | | Assenti/ Absent | |

A (vaso tipo america) – C (vaso tipo colonna) O (vaso tipo orcio)

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

| | |
|-------------|------------------|
| Odore | Tipico - typical |
| Colore | Tipico - typical |
| Sapore | Tipico - typical |
| Consistenza | sodo - firm |

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic



Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Vaso di vetro con capsula twist-off
Jar with twist-off cap

Imballaggio secondario *Secondary packaging* Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

| Formato imballaggio | Volume | Dimensioni scatola | Scatole per cassa | Dimensioni cassa | Volume cassa | Peso cassa | Casse per strato | N° strati | Totale colli per pedana | Altezza pedana |
|-----------------------|----------------|--------------------|----------------------|------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|----------------------|
| <i>Size packaging</i> | <i>Content</i> | <i>Can size</i> | <i>Cans for case</i> | <i>Case size</i> | <i>Case volume</i> | <i>Case weight</i> | <i>Layer on pallets</i> | <i>Layer number</i> | <i>Cases for pallets</i> | <i>Height pallet</i> |
| ml | g | ⊙mm x mm | n° | Lu x La x h cm | cm ³ | kg | n° | n° | n° | cm |
| A314 | 280 | 80 x 80 | 6 | 16 x 24 x 9 | 3456 | 2,9 | 20 | 12 | 244 | 140 |
| C580 | 500 | 80 x 148 | 6 | 16 x 24 x 16 | 6144 | 5.0 | 20 | 7 | 140 | 140 |
| 1062 | 950 | 108x 162 | 6 | 22 x 33 x 17 | 12342 | 8.5 | 11 | 7 | 77 | 140 |

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 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

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 legislation and EC regulation for food.

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 celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i> | Si - Yes |
| Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i> | Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet |
| 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 - Food Intolerance and allergens

| 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)</i> | Si - Yes | |



| | |
|---|----------|
| <i>strains) and products thereof</i> | |
| 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 |
| Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i> | Si - Yes |