



Prodotto

Pomodorino PRINCIPE BORGHESE al naturale

Descrizione

Pomodorino rosso varietà PRINCIPE BORGHESE tagliato a metà e colmato al naturale

CODICE EAN / EAN CODE:

Utilizzo

Il prodotto può essere utilizzato per farcire pizze o utilizzato al posto del Pomodorino fresco,

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 - *The product meet the following claims* Si / No - Yes /No

Idoneo per vegetariani ova latticini - *Suitable for Ovo - lacto vegetarians* SI - Yes

Idoneo per vegani - *Suitable for Vegans* Si - Yes

Idoneo per celiaci - *Suitable for Coeliacs* Si - Yes

Idoneo per diabetici - *Suitable for Diabetics* Come da dieta prescritta –
Follow prescribed diet

Prodotto da agricoltura biologica - *Organic certificated* No – No -

Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - *Free from Genetically Modified Organisms (GMO)* Si - Yes

Assenza di caffeina - *Free from Caffeine* Si - Yes

Assenza di dolcificanti - *Free from Sweeteners* 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	Si - Yes	



<i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised 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