

### Prodotto - Product

Pomodori pelati San Marzano interi in purea di pomodoro  
*San Marzano whole peeled tomatoes in tomato puree*

### Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi di pomodoro var. S.Marzano privati della buccia e immersi in succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato.

*Canned whole tomatoes are prepared from fresh, sound, ripe fruits of the tomato plant Solanum lycopersicum var.S.Marzano DOP*

### 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*

### Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati interi San Marzano, purea di pomodoro  
*San Marzano whole peeled tomatoes, tomato puree.*

### 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	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	31 kcal/ 130 kj	2000 kcal	1,3 %
Proteine	<i>Protein</i>	1,8 g	50g	2,4 %
Lipidi	<i>Fat</i>	0,4 g	70 g	0,6 %
di cui saturi	<i>of which saturates</i>	0,0 g	20g	0%
colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0 g	0 g	0%
carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	5 g	270g	1,8 %
Di cui zuccheri	<i>Of which sugar</i>	5 g	90g	5,5 %
Fibre	<i>Fiber</i>	1,2 g	25 g	4,8 %
Sale	<i>Salt</i>	0,10 g	2,4 g	4,2 %

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>	425
Peso netto g	<i>Net weight g</i>	400
Peso sgocciolato g	<i>Drained weight g</i>	260
Interezza	<i>Wholeness %</i>	>70%
Residuo ottico %	<i>Soluble solids %</i>	>5 ° Brix
Bucce cm <sup>2</sup>	<i>Skin cm<sup>2</sup></i>	< 2 cm <sup>2</sup> /100 g
pH	<i>pH</i>	<4.50

### 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 dont compromise organoleptic characteristic of food*

### Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata smaltata internamente Bpa n.i. con apertura easy open <i>Tinplate cans varnished internally Bpa n.i. easy open</i>
--	---

Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Falda piana con film termoretraibile da 24x400 – dimensione 300x450x110mm <i>Tray shrink wrapped 24x400 – size 300x450x110mm</i>
--	---

### 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.*

### Termine minimo di conservazione - *Shelf life*

36 mesi – *36 months*

### Conformità legislativa – *Legal disclaimer*

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.

Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.

*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 - <i>Yes /No</i>
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - <i>Yes</i>
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - <i>Yes</i>
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si ma non certificato <i>Yes, but it isn't certified</i>
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 - <i>Yes - Oui</i>
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - <i>Yes - Oui</i>
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No - <i>No -</i>
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - <i>Yes</i>
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - <i>Yes</i>
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - <i>Yes</i>

### Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - *Food Intolerance and allergens*

Il prodotto è libero da	Si/No	La presenza è attribuita a
-------------------------	-------	----------------------------

	<i>The product is free from</i>	<i>Yes/No</i>	<i>Presence attributed to:</i>
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	
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>		Si - Yes	