

Prodotto - Product

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

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi provenienti da coltivazioni biologiche(Reg. CE 834/08), 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 from biological agriculture

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, succo di pomodoro.
Peeled tomatoes, tomato juice.

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 (200 g)	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	31 kcal/ 130 kj	62 kcal/260 kj	2000 Kcal/ 8336 Kj	1,6%
Proteine	<i>Protein</i>	1,8 g	3,6 g	50g	3,6%
Lipidi	<i>Fat</i>	0,4 g	0,8 g	65 g	0,6%
di cui saturi	<i>of which saturates</i>	0 g	0 g	20 g	0%
colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0 g	0 g	0 g	0%
carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	5 g	10 g	300 g	1,7%
Di cui zuccheri	<i>of which sugars</i>	5 g	10 g	90 g	4,4%
Fibre	<i>Fiber</i>	1,2 g	2,4 g	25 g	4,8%
Sale	<i>Salt</i>	0,10 g	0,20 g	2,4 g	0,8%

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>	240	
Interezza	<i>Wholeness %</i>	>70%	
Residuo ottico %	<i>Soluble solids %</i>	>6 ° Brix	
Bucce cm ²	<i>Skin cm²</i>	< 3 cm ² /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
Primary packaging Scatola in banda stagnata smaltata internamente Bpa n.i. con apertura easy open
Tinplate cans varnished internally Bpa n.i. with easy open

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

Formato imballaggio <i>Size packaging</i>	Dimensioni scatola <i>Can size</i>	Scatole per cassa <i>Cans for case</i>	Dimensioni cassa <i>Case size</i>	Volume cassa <i>Case Volume</i>	Peso cassa <i>Case weight</i>	Cassa per strato <i>Layer on pallets</i>	N° strati <i>Layer number</i>	Totale colli per pedana <i>Cases for pallets</i>	Altezza pedana <i>Height pallet</i>
g	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	m ³	kg	n°	n°	n°	cm
400	75X110	24	30 x 45 x 11	0,016	11,50	6	12	72	160

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 - *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 dieta Kosher - *Suitable for Kosher diets* Si ma non certificato
Yes, but it isn't certified

Idoneo per dieta Halal - *Suitable for Halal diets* Si, ma non certificato
Yes, but it isn't certified

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

Idoneo per diabetici - *Suitable for Diabetics* Si – Yes - Oui

Prodotto da agricoltura biologica - *Organic certificated* Si – Yes - Oui -

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 - <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 <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 monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	