

Prodotto - Product

Pomodorini in succo di pomodoro

Cherry tomatoes in tomato juice

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta aggiungendo ai pomodorini succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato. 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 cherry tomatoes are prepared from fresh, sound, ripe fruits.

Product obtained by adding tomatoes to tomato juice natural partially evaporated, 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

Ingredienti - Ingredients

Pomodorini, succo di pomodoro

Cherry 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 porzione Average for serving (130 g)	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	45 kcal/ 88 kj	2000 kcal	2%
Proteine	<i>Protein</i>	2 g	50g	5%
Lipidi	<i>Fat</i>	0 g	70 g	1%
di cui saturi	<i>of witch satures</i>	0 g	20g	0%
carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	7 g	270g	2%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	6 g	90g	7%
Fibre	<i>Fiber</i>	2 g	25 g	7%
Vitamina D	<i>Vitamin D</i>	0 mcg	25 mcg	0%
Calcio	<i>Calcium</i>	15 mg	1200 mg	1%
Ferro	<i>Iron</i>	1 mg	30 mg	8%
Potassio	<i>Potassium</i>	250 mg	1100 mg	6%

Formato	Numero Porzione per contenitore
<i>Size</i>	<i>Serving per container</i>
g	N°
400	3
800	6
2550	19
3400	23

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>	500	1000	3000	3400
Peso netto g	<i>Net weight g</i>	400	800	2500	3000
Peso sgocciolato g	<i>Drained weight g</i>	240	480	1500	1800
Interezza %	<i>Wholeness %</i>	>70%			
Residuo ottico %	<i>Soluble solids %</i>	>5,5 ° Brix			
pH	<i>pH</i>	<4.50			

Caratteristiche organolettiche - *Organoleptic characteristic*

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

Caratteristiche microbiologiche - *Microbiological characteristic*

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C

Muffe (metodo Howard): ≤ 40% campi positivi.

Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food.

Moulds (Howard's method): ≤ 40% positive fields.

Confezionamento - *Packaging*

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata con o senza coperchio easy open <i>Tinplate cans with or without easy open top</i>
	Scatole in banda stagnata ☐ grezza ☐ verniciata ☐ smaltata <i>Tinplate cans internally</i> ☐ <i>raw</i> ☐ <i>varnished</i> ☐ <i>laquered</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	☐ casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) <i>carton KFK (Kraft flute Kraft) cases</i>
	☐ Vassoi in plastica termoretraibile <i>Tray in plastic shrink pack</i>
Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - Pallet : EUR - EPAL type	

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa
Size packaging	<i>Content</i>	<i>Can size</i>	Cans for case
g	<i>ml</i>	Ømm x mm	n°
400	425	75 x 110	24
800	850	99 x 118	12
2550	2650	155 x 151,5	6
3400	3100	155 x 175,5	6

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 – *conditions of Transport and distribution*

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente in condizione di asciutto.

Transport and distribute at room temperature in dry conditions

Termine minimo di conservazione - *Shelf life*

36 mesi – 36 month

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 - <i>Special Dietary Requirements</i>	
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 certificato - Yes, certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, certificato - Yes, certified
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes - Oui
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - Yes - Oui
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 <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	