

Prodotto - Product

Pomodori pelati San Marzano interi in purea di pomodoro
San Marzano Whole Peeled tomatoes in tomato puree

Marca:

Brand:



Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta aggiungendo a pomodori pelati San Marzano DOP purea di pomodoro San Marzano DOP parzialmente evaporato, Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi della pianta di pomodoro *Solanum lycopersicum*, lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto. Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione

*Vegetable preserve obtained by adding a San Marzano DOP peeled tomatoes San Marzano DOP tomato puree partially evaporated, product obtained from healthy and ripe tomato plant *Solanum lycopersicum*, worked in short times in order to ensure the best conditions of hygiene and product stability. Product subjected to pasteurisation 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

Pomodori San Marzano DOP pelati, purea di pomodoro San Marzano DOP, correttore di acidità acido citrico,
San Marzano DOP Peeled tomatoes, San Marzano DOP tomato puree, acidity regulator: citric acid,

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi Source : analysis

Media per 125g - Serving size ½ Cup

Daily Value

Valore energetico	Energy	31 Cal	2%
Lipidi totali	Total Fat	0 g	0%
Grassi saturi	Saturated Fat	0 g	0%
Grassi acidi	Trans Fat	0 g	
Colesterolo	Cholesterol	0 mg	0%
Sodio	Sodium	60 mg	3%
Carboidrati tot	Carbohydrate tot	6 g	2%
Fibre	Dietary Fiber	1 g	4%
Zuccheri tot	Total sugar	4,4 g	
Zuccheri aggiunti	Include Added Sugar	0 g	0%
Proteine	Protein	2 g	
Vitamina D	Vitamin D	0 mcg	0%
Calcio	Calcium	43 mg	3%
Ferro	Iron	1,6 mg	9%
Potassio	Potassium	6603 mg	14%

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard
Formato nominale	Size ml	3000
Peso netto	Net weight	2500 g
Peso sgocciolato	Drained weight	1625 g
Interezza	Wholeness	≥ 80%
Residuo ottico	Soluble solids	6°÷ 6,5° Brix
Bucce	Skin	< 2 cm ² /100 g
PH	PH	4,2 ÷ 4,4
NaCl aggiunto	NaCl added	≤ 0,1 %
Acido citrico aggiunto	Citric acid added	q.b.
Acidi D e L lattico	D and L lactic acid	≤ 0,4 g/kg
Antifermentativi / Coloranti	Additives	Assenti / Absent
Attività dell'acqua	Water activity	≤ 0,95

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	<i>smell</i>	Tipico, assenza di odori estranei - <i>Typical, no foreign odors</i>
Colore	<i>colour</i>	Rosso Tipico – <i>typical red</i>
Sapore	<i>taste</i>	Tipico, assenza di sapori estranei - <i>Typical, no foreign flavors</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
Stable after incubation at 37 ° C for 14 days and after 7 days at 55 ° C.
 Muffe (metodo Howard): ≤ 30% campi positivi.
Moulds (Howard's method): ≤ 30% positive fields.

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans</i>
	Scatole in banda stagnata ☐ grezza ☐ verniciata ☐ smaltata <i>Tinplate cans internally</i> ☐ raw ☐ varnished ☐ laquered
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 <i>Size Packaging</i>	Volume <i>Content</i>	Dimensioni Scatola <i>Can size</i>	Scatole per cassa <i>Cans for case</i>	Dimensioni cassa <i>Case size</i>	Peso cassa <i>Case weight</i>	Casse 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	ml	mm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°	cm
2550	2650	155 x 151,5	6	33 x 48 x 16	17,3	8	8	64	142

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 month

Provenienza materia prima – Origin of raw materials

Agro Sarnese-Nocerino (comuni individuati dal Disciplinare) Italia –
 Agro Sarnese-Nocerino (common identified by the Regulations) Italy

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme al "Disciplinare pomodoro San Marzano dell'agro nocerino-sarnese DOP - alla legislazione USA ed ai regolamenti FDA applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.
The product complies with the "San Marzano tomato regulation of the nocerino-sarnese DOP - to US law and applicable FDA regulations. The analyzes are performed according to the official methods..



Via Faraldo, 1 84085 Mercato
San Severino (SA) Italy

Documento HACCP

2 3 1 San Marzano Peeled whole tomatoes 181108



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 dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si - Yes,
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si - Yes,
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - Yes
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 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>	No - No	Acidificante acido citrico (E330) Citric acid (E330) acidificant
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	