



Denominazione del prodotto / Product Name	
POMODORI PELATI (INTERI) IN SUCCO DI POMODORO PEELED TOMATOES (WHOLE) IN TOMATO JUICE	
Destinazione d'uso / How to use	
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc. <i>The product can be consumed as it is or depending on the tastes of the consumer, it lends itself to the preparation of sauces and condiments, food policy, etc.</i>	
Descrizione del processo / Process Description	
Il pomodoro dopo che è stato lavato è sottoposto a pelatura e allontanamento delle bucce, segue l'ispezione e la cernita, l'inscatolamento l'aggiunta di succo (*), la chiusura delle scatole mediante aggraffatura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e l'asciugatura delle scatole. (*) il succo è preparato con pomodoro triturato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione; successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole. <i>The tomato after it has been washed is subjected to peeling and removal of the skins, following the inspection and sorting, canning the addition of juice (*), the closure of the boxes by crimping of the lid, pasteurization, cooling and drying of the boxes.</i> (*) The juice is made with tomato shredded, heated and after sieving to remove skins and seeds, is subjected to mild concentration; It is subsequently adjusted to pH with citric acid, heated and added hot to the boxes.	
Ingredienti / ingredients	
Pomodori, succo di pomodoro, acido citrico (per aggiustamento dell'acidità) <i>Tomatoes, tomato juice, citric acid (for adjustment of the acidity)</i>	
Processi di conservazione / Preservation processes	
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). / <i>Canned Tomato acidic pH heat stabilized (appertisation).</i> Pastorizzazione a temperature <100 °C / <i>Pasteurization at temperatures <100 °C</i>	
Confezionamento / Packing	
Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata / <i>Product packaged in tin cans</i>	
Conservazione e distribuzione / Storage and distribution	
Conserva per clima temperato / <i>Canned Tomato for temperate climate</i>	
Shelf – life	
36 mesi dalla produzione / <i>36 months after production</i>	
Indicazione Lotto / Lot Indication	
impresso con ink jet sulla scatola / <i>imprinted with ink jet on the can</i>	
Informazioni nutrizionali per 100 g / Nutritional information per 100 g of edible part	
ENERGIA / ENERGY	89,3 kJ/21,2 kcal
PROTEINE / PROTEIN	1,3 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	3,0 g (di cui zuccheri / of which sugars): 3,0 g
GRASSI / FATS	0,2 – (di cui saturi / of which saturated): 0,0
SALE / SALT	0,1 g
FIBRE / FIBERS	1,1 g
Stabilità commerciale	
Modalità di determinazione = prove di incubazione a varie temperature per tempi determinati che escludono la presenza di microbi che possono deteriorare il prodotto a condizioni di magazzinaggio standard.	
Trattamento Termico	
Il trattamento termico che viene effettuato, consiste nel far sostare per un certo tempo, le scatole contenenti pomodori pelati in uno sterilizzatore continuo a pressione atmosferica. In tale macchina, grazie all'aiuto del vapore vivo proveniente da una centrale termica, si raggiungono al centro delle scatole temperature di 97-99 °C per un certo tempo, utile ad ottenere un effetto sterilizzante F100 di almeno 7,5, così come consigliato da autorevoli fonti scientifiche.	
Modalità di conservazione / Storage instructions	
Conservare in luogo fresco e asciutto. / <i>Store in a cool, dry place</i> Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. <i>When opened, remove the contents of the box and put it in a suitable covered container in refrigerated conditions.</i> Da consumarsi entro 3 giorni / <i>To be consumed within 3 days</i>	



Informazioni dietetiche per intolleranze alimentare / Dietary information by food intolerances

Libero da additivi, Libero da coloranti azotati, Libero da benzoati, Libero da BHA/BHT, Libero da uova e derivati, Libero da prodotti modificati geneticamente*, Libero da glutine, Libero da glutammato, Libero da latte e derivati, Libero da semi di nocciole e sesamo**, Libero da frutti di mare, Libero da anidride solforosa, Idoneo per alimentazione musulmana, Idoneo per i vegetariani, Idoneo per vegans, Libero da farina e derivati della farina.

Free of additives, dyes Free of nitrogen, Free of benzoates, Free of BHA / BHT, Free of eggs and dairy products, Free of genetically modified products *, Free of gluten Free of glutamate, Free of Dairy, Free of seeds hazelnuts and sesame ** Free of seafood, Free of sulfur dioxide, suitable for Muslim power, suitable for vegetarians, Suitable for vegans, Free of flour and flour products.

Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical and physical characteristics

Parametro / Parameter	Unità misura Unit measures	0.5 kg	1 kg	3 kg
Formato/peso netto/peso sgocciolato Size / net weight / drained weight	ml/g	425/400/240	850/800/480	2650/2500/1500
Contenuto / Content	g	400 ÷ 415	800 ÷ 820	2500 ÷ 2600
Peso sgocciolato / drained weight	g	240 ÷ 260	480 ÷ 510	1500 ÷ 1600
Vuoto / vacuum	cm Hg	>8	>10	>12
Pomodori per scatola Tomatoes in can	N°	4 ÷ 6	8÷12	27÷33
Bucce / Peelings	cm ² /scatola	<12	<24	<70
Pomodori gialli per scatola (*) Yellow tomatoes per can	N°	2	3	6
Pomodori necrotici (°) Tomatoes necrotic	N°	1/8 scatole 1/8 cans	2/8 scatole 2/8 cans	1/2 scatole ½ cans
Parti vegetali (piccioli, foglie) Plant parts (stems, leaves)	N°	2/8 scatole 2/8 cans	4/8 scatole 4/8 cans	8/8 scatole 8/8 cans
Interezza (in peso) Wholeness (by weight)	%	>70		
Corpi estranei / Foreign bodies	N°	Assenti		
Ph	-	4.25 ÷ 4.45		
Brix	%	5.5 ÷ 6.5		
Muffe (HMC) / Molds	%	< 50		
Acido Lattico / Lactic Acid	%	< 1%		
Colore, odore e sapore Color, smell and taste	-	Caratteristiche del prodotto Characteristic of the product		
Consistenza / Consistency	-	i pomodori devono reggersi alla forchetta tomatoes must hold on to fork		

(*) colore giallo coperto da succo denso; (°) necrosi max 10 mm

(*) Yellow covered with thick juice; (°) 10 mm max necrosis

Specifiche Confezionamento e logistiche

IMBALLAGGI	ALTRE Caratteristiche	500 g	1000 g	3000 g	3400 g
	N° pezzi per confezione	24	12	6	6
	N° confezioni per strato	6	12	5	8
	N° strati per EPAL	14	14	11	8
	N° confezioni per EPAL	84	168	50	64
	Dimensioni pedana EPAL (cm)	120 x 80 x 10 h			
	Dimensioni contenitore (cm)	7,5 x 7,5 x 11 h	10,5 x 10,5 x 12 h	9 x 9 x 15.5h	9 x 9 x 17.3 h
	Dimensioni confezione (cm)	30 x 45 x 12 h	31 x 41 x 12 h	31 x 45 x 15.5h	31 x 45 x 17.7h
	Dimensioni EPAL (cm)	120 x 80 x 170 h	120 x 80 x 180 h	120 x 80 x 186 h	120 x 80 x 140 h
	Codice EAN				



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE				
		CONTIENE	PUÒ CONTENERE	NON CONTIENE
1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	☐	☐	☒
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;	☐	☐	☒
	b) maltodestrine a base di grano;	☐	☐	☒
	c) sciroppi di glucosio a base di orzo;	☐	☐	☒
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	☐	☐	☒
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐	☒
3	Uova e prodotti a base di uova.	☐	☐	☒
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:	☐	☐	☒
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;	☐	☐	☒
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	☐	☐	☒
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	☐	☐	☒
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato	☐	☐	☒
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia	☐	☐	☒
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia	☐	☐	☒
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	☐	☐	☒
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:	☐	☐	☒
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	☐	☐	☒
	b) lattiolio	☐	☐	☒
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	☐	☐	☒
9	Sedano e prodotti a base di sedano.	☐	☐	☒
10	Senape e prodotti a base di senape.	☐	☐	☒
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	☐	☐	☒
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	☐	☐	☒
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	☐	☐	☒
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	☐	☐	☒