

Prodotto - Product

Pizza Sauce in scatola

Pizza sauce in cans

Descrizione - Description

Prodotto da succo di pomodoro semiconcentrato, proveniente da pomodoro fresco dalla pianta *Solanum lycopersicum*, avente tracce di semi e bucce e conservato in scatola. Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale
Manufactured by semiconcentrated tomato juice, from fresh tomatoes from the plant Solanum lycopersicum, with traces of seeds and skins.

Utilizzo - Intended use

Utilizzare tal quale o per la preparazione di salse al pomodoro

Use as it is or for tomato sauce preparation

Ingredienti - Ingredients

Pomodoro
Tomato

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Media per 100 g Average for 100 g	Media per porzione Average for serving (200 g)	GDA	GDA %
Valore energetico	<i>Energy</i>	26 kcal / 109 kj	52 kcal / 218 kj	2000 kcal	1,3 %
Grassi	<i>Fat</i>	0,1 g	0,2 g	70 g	0,14 %
Di cui Saturi	<i>Saturated</i>	<0,10 g	<0,20	20 g	0,5%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	3,6 g	7,2 g	270 g	1,3 %
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	3,10 g	6,20 g	90 g	3,4%
Fibre	<i>Fibers</i>	2,5 g	5,0 g	25 g	10%
Proteine	<i>Protein</i>	1,5 g	3,0 g	50 g	3,0 %
Sale	<i>Salt</i>	7,3 mg	14,6 mg	6 g	0,12%

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</i>	<i>g</i>	5000
Peso netto	<i>g</i>	<i>Net weight</i>	<i>g</i>
Residuo ottico	%	<i>Soluble solids</i>	%
Rapporto acido		<i>Acid ratio</i>	%
Consistenza		<i>Bostwich</i>	
Colore a/b		<i>Color a/b</i>	
Muffe		<i>Mould</i>	
pH		<i>pH</i>	

Caratteristiche organolettiche - *Organoleptic characteristic*

Odore	<i>smell</i>	Tipico del prodotto – <i>typical of the product</i>
Colore	<i>colour</i>	Rosso brillante- <i>Bright red</i>
Sapore	<i>taste</i>	Tipico del prodotto – <i>typical of the product</i>
Consistenza	<i>texture</i>	denso - <i>thick</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

Confezionamento - *Packaging*

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans</i>
	Scatole in banda stagnata <input type="checkbox"/> verniciata <input type="checkbox"/> smaltata <input type="checkbox"/> <i>Tinplate cans internally varnished laquered</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	<input type="checkbox"/> Casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) <i>carton KFK (Kraft flute Kraft) cases</i>
	<input type="checkbox"/> Vassoi in plastica termoretraibile o altro su richiesta <i>Tray in plastic shrink pack, other on request</i>
Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - <i>Pallet : EUR - EPAL type</i>	

Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Peso cassa	Cassa per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°	cm
4000	155X236	3	15,7X47X23,8	27	10	6	60	154

Gli imballaggi secondario e terziario possono essere variati a richiesta del compratore
 Eventuali volantini e diciture personalizzate possono essere concordate.

Condizioni di conservazione – *Storage condition of goods*

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Evitare le temperature che favoriscono la formazione di ghiaccio. Una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 24 ore.
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Avoid temperatures that favour the formation of ice. Once opened store the product in the refrigerator and consumed within 24 hours.

Termine minimo di conservazione - *Shelf life*

36 mesi – *36 month*

Condizioni di trasporto e distribuzione – *Conditions of transport and distribution*

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.
Transport and distribute at room temperature

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 - 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, ma non certificato Yes, but it isn't certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, ma non certificato Yes, but it isn't certified
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(exept 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 monosodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes