

Prodotto - Product

Passata di pomodoro in bottiglia

Organic mashed tomatoes in glass bottles

Descrizione - Description

Prodotto da succo di pomodoro proveniente da pomodoro fresco derivanti da coltivazione secondo i principi dell'Agricoltura Biologica, da aziende agricole certificate da idoneo organismo di controllo, passati al setaccio ed eliminazione parziale dell'acqua per evaporazione e conservato in bottiglia. Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale
Produced from evaporated fresh, sound, ripe fruits of the tomato plant *Solanum lycopersicum*

Utilizzo - Intended use

Utilizzare tal quale o per la preparazione di salse al pomodoro
Use as it is or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Pomodoro, sale.
tomatoes, salt

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Media per 100 g Average for 100 g	Media per porzione Average for serving (200 g)	GDA	GDA %
Valore energetico	Energy	23 kcal / 95 kj	46 kcal / 190 kj	2000 kcal	1,1 %
Grassi	Fat	0,1 g	0,2 g	70 g	0,1 %
Di cui Saturi	Saturated	0,0 g	0,0 g	20 g	0 %
Carboidrati	Carbohydrate	3,6 g	7,2 g	270 g	1,3 %
Di cui zuccheri	Sugars	3,6 g	7,2 g	90 g	4,0 %
Fibre	Fibers	1,0 g	2,0 g	25 g	4,0 %
Proteine	Protein	1,3 g	2,6 g	50 g	2,6 %
Sale	Salt	0,5 g	1,0 g	6 g	8,3 %

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	Size	1000
Peso netto g	Net weight g	690
Residuo ottico %	Soluble solids %	> 5,5 ° Brix *
Rapporto acido	Acid ratio %	7% ± 1%
Rapporto zuccheri	Sugar ratio %	45% ± 2%
Consistenza	Bostwich	A richiesta
Colore a/b	Color a/b	a/b min.2.0
Muffe	Mould	< 60%
pH	pH	4,00 < pH < 4,50

*Il valore può variare a seconda del capitolato.

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	smell	Tipico - typical
Colore	colour	Tipico - typical

Sapore	<i>taste</i>	Tipico - <i>typical</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

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 <i>Primary packaging</i>	Bottiglia di vetro capacità 720 ml con capsula <i>Glass bottles 720 ml volume, with twist caps</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Vassoi in plastica termoretraibile <i>Tray in plastic shrink pack</i>

Pedana : tipo EUR o EPAL- *Pallet : EUR type or EPAL*

Formato imballaggio <i>Size packaging</i>	Dimensioni bottiglia <i>bottle 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>
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°
690	80X220	12	29 x 21 x 23	14007	13,2	6	12	72

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. 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*

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

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.

Transport and distribute at room temperature.

Conformità legislative – *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>	Si - Yes
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	Si - Yes	

<i>Molluscs and products thereof</i>	
Mostarda e prodotti derivati	Si - Yes
<i>Mustard and products thereof</i>	
Semi di sesamo e prodotti derivati	Si - Yes
<i>Sesame seeds and products thereof</i>	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	Si - Yes
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	
Carne trattata meccanicamente	Si - Yes
<i>Mechanically recovered meat</i>	
Coloranti naturali	Si - Yes
<i>Natural Colours</i>	
Coloranti artificiali	Si - Yes
<i>Artificial Colours</i>	
Aromi artificiali	Si - Yes
<i>Artificial Flavours</i>	
Aromi naturali	Si - Yes
<i>Natural Flavours</i>	
Conservanti	Si - Yes
<i>Preservatives</i>	
Glutammato monosodico (E621)	Si - Yes
<i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	