

Prodotto - Product

Passata di pomodoro in bottiglia
Tomato puree in glass bottles

Descrizione - Description

Succo di pomodoro parzialmente evaporato con aggiunta di acido citrico, ottenuto da frutti sani e maturi, i quali vengono lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto.
Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione

Tomato juice partially evaporated with citric acid. Product obtained from healthy and mature fruits, which are processed quickly to ensure the best conditions 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

Succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico (E330)
Tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330)

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi Source : analysis

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	27 kcal/ 116 kj	2000 kcal	1%
Grassi	<i>Fat</i>	0,2 g	70 g	1%
Di cui saturi	<i>Of witch satures</i>	0 g	20g	0%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4,2 g	270g	2%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	4,2 g	90g	5%
Fibre	<i>Fiber</i>	1,2 g	25 g	6%
Proteine	<i>Protein</i>	1,6 g	50g	3%
Sale	<i>Salt</i>	0,1 g	2,4 g	1%
Sodio	<i>Sodium</i>	40,0 mg	960 mg	4%

Le *GDA (Guideline Daily Amout) 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>	720
Peso netto	<i>Net weight</i>	680 g
Residuo ottico	<i>Soluble solids</i>	8°- 10° Brix
PH	<i>PH</i>	4,20 – 4,50
Rapporto acidità/residuo secco	<i>Acid ratio</i>	0.4 – 0.9
Acido citrico	<i>Citric acid</i>	q.b. per PH<4,50
Muffe (su passato)	<i>Molds (on the past)</i>	20%
Marciume	<i>Rot</i>	Assente
Piccioli	<i>Petioles</i>	Assenti
Corpi estranei	<i>foreign bodies</i>	Assenti
Attività dell'acqua	<i>Water Activity</i>	0.95

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

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



Documento HACCP
2 3 1 specifiche passata di pomodori in bottiglia 170427



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 *Primary packaging* Bottiglia di vetro capacità 720 ml con capsula
Glass bottles 720 ml volume, with twist caps

Imballaggio secondario *Secondary packaging* Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni.
Store at room temperature in a dry place. When open, if not completely used to keep refrigerated + 3/4 ° C. Eat within 3 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 legislativa – 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 - 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>	certificato Si - Yes, certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i> <i>Product Certified by HIA-ITA-00067-013/014/015</i>	certificato Si- Yes, 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



Documento HACCP
2 3 1 specifiche passata di pomodori in bottiglia 170427



Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

	Il prodotto è libero da The product is free from	Si/No Yes/No Si - Yes	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	