

Prodotto - Product

Pomodoro Datterino in succo di pomodoro
Datterino tomatoes in tomato juice

Marca:
Brand:



Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi varietà DATTERINI, immersi in succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato. I frutti vengono 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 from healthy and ripe fruits variety DATTERINI, immersed in a natural tomato juice partially evaporated. The fruits are processed in a short time in order to guarantee the best conditions of hygiene and product stability. Product subjected to pasteurization process

Utilizzo - Intended use

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere.
Use as it is or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Datterino, succo di pomodoro, correttore di acidità acido citrico (E330),
Datterino tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid (E330),

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi Source : analysis

Media per 125g - Serving size ½ Cup

Daily Value

Valore energetico	Energy	25 cal	1%
Grassi totali	Total Fat	0,1 g	0%
Grassi saturi	Saturated Fat	0 g	0%
Grassi acidi	Trans Fat	0 g	
Colesterolo	Cholesterol	0 mg	0%
Sodio	Sodium	40 mg	1%
Carboidrati tot	Carbohydrate tot	3 g	2%
Fibre	Dietary Fiber	1 g	5%
Zuccheri tot	Total sugar	2 g	4%
Zuccheri aggiunti	Include Added Sugar	0 g	0%
Proteine	Protein	1,2 g	
Vitamina D	Vitamin D	0 mcg	0%
Calcio	Calcium	43 mg	3%
Ferro	Iron	2 mg	9%
Potassio	Potassium	287 mg	14%

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard
Formato nominale	Size	1000
Peso netto	Net weight	800 gr
Peso sgocciolato	Drained weight	480 gr
Sgocciolato	Drained	≥60%
Numero bacche	Number of tomatoes	40/50
Interezza	Wholeness	≥70%
Residuo ottico sul frullato	Brix (on whisked product)	6,5÷7,5° Brix
pH	pH	4.20 ÷ 4,40
Muffe (sul passato)	Moulds (on puree)	≤ 40%
Parti depigmentate	Depigmentation	□ 5% del peso sgocciolato / □ 5% on the drained weight
Marciume - necrosi	Rot - necrosis	Assenti / Absent
Piccioli	Petiole	Assenti / Absent
Corpi estranei	Foreign bodies	Assenti / Absent
Vuoto	Vacuum	≥ 8 cm/Hg
Spazio di testa	Headspace	≥ 6 mm
Varietà pomodoro	Tomato variety	Datterino/ Datterino tomatoes

Caratteristiche organolettiche - *Organoleptic characteristic*

Odore	<i>smell</i>	Tipico - <i>typical</i>
Colore	<i>colour</i>	Rosso caratteristico - <i>typical red</i>
Gusto	<i>taste</i>	Fresco caratteristico - <i>typical of fresh tomatoes</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.

Confezionamento - *Packaging*

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans</i>		
	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans internally</i>	☐ grezza ☐ verniciata ☐ raw ☐ varnished	☒ smaltata E.O. ☒ lacquered Enamelled E.O. can
Chiusura/aggraffatura	Closing/sewing	Conforme alle specifiche	Complying with the specification
Aspetto esterno	External appearance	Senza difetti, pulita	Without defects, clean
Aspetto interno	Internal appearance	Senza difetti, attacchi o punti di corrosione	Without defects, attacks or corrosions
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	☐ casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) ☐ Vassoi in plastica termoretraibile <i>☐ carton KFK (Kraft flute Kraft) cases ☐ Tray in plastic shrink pack</i>		

Pedana: tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet: EUR - EPAL type* - * Pallet USA 1000 x 1200 mm

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
g	ml	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm³	kg	n°	n°	n°	cm
800	850	99 x 118	12	31 x 41 x 13	16523	11,5	7	12	84	156

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 +3/4°C. Consume within three days.

Scadenza - *B. B.*

In etichetta gg/mm/aaaa - *On the label : DD/MM/YYYY*

Codifica – *Encoding*

Lotto di produzione –ora di produz. -sigla stab. di produz. –sigla prodotto
Batch – production time - production plant code – product code

Etichettatura – *Labelling*

Conforme alle norme vigenti - *Complying with the laws in force*

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, certificate
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Certificato, SI - Yes, certificate
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)</i>	SI - Yes	
and products thereof		
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)
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	SI - Yes	Citric acid (E330) acidificant