

Prodotto - Product

AUTHENTICA PIZZA SAUCE

Descrizione - Description

Prodotto da pomodoro fresco dalla pianta *Solanum lycopersicum*, passati al setaccio con maglie larghe ed eliminazione parziale dell'acqua per evaporazione e conservati in scatola, Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione.

Produced by fresh tomatoes from the plant Solanum lycopersicum, sieved with large mesh and partial removal of water by evaporation Preserved in boxproduct subjected to pasteurization

Utilizzo - Intended use

Utilizzare tal quale come base per pizza o per la preparazione di salse al pomodoro

Use as it is as pizza topping or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330)

Peeled Crushed Tomatoes, tomato puree, Salt, acidity regulator: citric acid (E330)

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi - Source : *Analisis*

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	24 kcal/ 102 kj	2000 kcal	1%
Lipidi	<i>Fat</i>	0,2 g	70 g	0%
di cui saturi	<i>of witch satures</i>	0 g	20g	0%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4 g	270g	1%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	4 g	90g	4%
Fibre	<i>Fiber</i>	1 g	25 g	4%
Proteine	<i>Protein</i>	1,1 g	50g	2%
Sale	<i>Salt</i>	0,3 g	6 g	5 %
Sodio	<i>Sodium</i>	120 mg	2400 mg	5 %

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</i>	5000	3400
Peso netto	<i>Net weight</i>	4100 g	3000 g
Residuo ottico	<i>Soluble solids</i>	8° Brix	
Rapporto acido	<i>Acid ratio</i>	7% ± 1%	
Rapporto zuccheri	<i>Sugar ratio</i>	45% ± 2%	
Consistenza	<i>Bostwich</i>	9 – 11 cm/30 sec	
Colore a/b	<i>Color a/b</i>	a/b 2.0	
Colore L	<i>Color L</i>	L 24,5	
Muffe	<i>Mould</i>	<50%	
PH	<i>PH</i>	4.20 ÷ 4,40	
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>	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
Primary packaging Scatole in banda con o senza coperchio easy open
Tinplate cans with or without easy open top

Scatole internamente verniciata smaltata
Tinplate cans internally varnished lacquered

Imballaggio secondario
Secondary packaging casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft)
 cardboard KFK (Kraft flute Kraft) cases

Vassoi in plastica termoretraibile - *Tray in plastic shrink pack*

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

Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Cassa per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Can size	Cans for case	Case size cm	Case Volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
4100	155X236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	6	66	160
4100	155x236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	7	77	180
3400	155x175,5	6	33x48x18	25344	19,0	8	8	64	144

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

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 is in conformity with national legislation and regulations applicable to the EC. The analysis are performed following the official methods.

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, <i>certificate</i>
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Certificato, Si - Yes, <i>certificate</i>
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 The product is free from	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale Animal product(except rennet free milk product)	Si - Yes	
Grassi animali Animal Fat(Excluding milk fat)	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof	Si - Yes	
Amido modificato Modified Starch	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati Soybeans and products thereof	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati Milk and products thereof	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati Lupin and products thereof	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati Molluscs and products thereof	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati Mustard and products thereof	Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente Mechanically recovered meat	Si - Yes	
Coloranti naturali Natural Colours	Si - Yes	
Coloranti artificiali Artificial Colours	Si - Yes	
Aromi artificiali Artificial Flavours	Si - Yes	
Aromi naturali Natural Flavours	Si - Yes	
Conservanti Preservatives	No - No	Acidificante acido citrico (E330) <i>Citric acid (E330) acidificant</i>
Glutammato monopodico (E621) Monosodium Glutamate(E621)	Si - Yes	