

Prodotto - Product

Doppio concentrato di pomodoro 28/30%
Tomato paste 28/30%

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta dalla concentrazione di pomodoro, Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi della pianta di pomodoro *Solanum lycopersicum*, 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 by the concentration of tomato, product obtained from healthy and ripe tomato plant Solanum lycopersicum, worked in short times in order to ensure the best conditions of hygiene and product stability. Product subjected to pasteurisation 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, Sale
Tomato juice, Salt

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi Source : analysis

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	91 kcal/ 385 kj	2000 kcal	5%
Grassi	<i>Fat</i>	0,6 g	70 g	1%
Di cui saturi	<i>Of witch satures</i>	0 g	20g	0%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	16,3 g	270g	6%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	16,3 g	90g	18%
Fibre	<i>Fiber</i>	2,2 g	25 g	9%
Proteine	<i>Protein</i>	1,2 g	50g	2%
Sale	<i>Salt</i>	1,0 g	6 g	17%
Sodio	<i>Sodium</i>	400 mg	2400 mg	17%

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										
		g	Net weight	g	70	140	210	400	800	2200	3000	4500
Peso netto		g	<i>Net weight</i>	g	70	140	210	400	800	2200	3000	4500
Vuoto mm Hg			<i>Vacuum</i>									
Rapporto acido			<i>Acid ratio</i>									
Rapporto zuccheri			<i>Sugar ratio</i>									
Residuo ottico			<i>Soluble solids</i>									
Consistenza			<i>Bostwich</i>									
Colore a/b			<i>Color a/b</i>									
Muffe			<i>Mould</i>									
PH			<i>PH</i>									
Attività dell'acqua			<i>water activity</i>									

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

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

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg
Stable after incubation at 37 ° C for 14 days.

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Scatole in banda stagnata *Tinplate cans*

Scatole in banda stagnata grezza verniciata smaltata
Tinplate cans internally raw varnished laquered

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

Vassoi in plastica termoretraibile *Tray in plastic shrink pack*

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

Formato imballaggio Size packaging	Dimensioni scatola Can size	Scatole per cassa Cans for case	Dimensioni cassa Case size	Volume cassa Case volume	Peso cassa Case weight	Casse per strato Cases for Layer	N° strati Layer number	Totale colli per pedana Cases for pallets	Altezza pedana Height pallet
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
70	52,4x38,1	100	28x28x15	11760	9,3	16	7	112	130
140	52x72,6	50	28x28x15	11760	9,3	16	7	112	130
210	75x57,9	48	46x30,5x11,5	16134	12	12	12	96	155
400	75x110	24	30x45x11,5	15525	12	9,6	12	96	151
800	103x118	12	30,5x41x12	15006	12	9,6	12	96	157
2200	158x150	6/3	33x48x16	25344	15/8	5/10	12	60/120	192
3000	155x75,5	6	33x48x18	25344	19	8	8	64	144
4500	155x236	6/3	15,7x47x23,8	17562	27/14	5/10	12	60/120	154

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.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

24 mesi – 24 months (FOR 70, 140 G) 30 mesi – 30 months (OTHER SIZE)

Provenienza materia prima – Origin of raw materials

Italia - Italy

Conformità legislative – 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 - *The product meet the following claims*

Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	Si / No - Yes /No
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



Documento HACCP
2 3 1 specifiche doppio concentrato di pomodori 28-30 170220



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> <i>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	
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>		Si - Yes	