

Prodotto - Product

Doppio concentrato di pomodoro biologico 28/30%
 Organic tomato paste 28/30% cold break

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta dalla concentrazione di pomodoro fresco biologico **ITALIANO** ottenuto da frutti sani e maturi privati della buccia e dei semi. Luogo di Traformazione: **ITALIA**
 Canned food obtained by tomato juice evaporation from **Italian Organic** fresh tomatoes crop from sound and ripe fruits without skin and seeds. Place of Manufacture: **ITALY**

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

PRODUCT WITHOUT SALT

Ingredienti - Ingredients

Pomodoro fresco da agricoltura biologica Italiana – Italian Fresh Organic Tomato

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi
 Source : Analysis

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	Energy	78 kcal/331 KJ	2000 kcal	4.7%
Proteine	Protein	4.5 g	50g	9%
Grassi	Fat	0,5 g	70 g	0.6%
di cui saturi	of which saturates	0 g	20g	0%
Carboidrati	Carbohydrate	12,9 g	270g	6.3%
Di cui zuccheri	Of which sugar	12,9 g	90g	18.9%
Fibre	Fiber	1,1 g	25 g	8.8%
Sale	Salt	0.16 g	6g	23.3%
Sodio	Sodium	0.5g	2.4g	20.8%

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
Rapporto acido	Acid ratio	< 9,5%
Rapporto zuccheri	Sugar ratio	Min 42%
Residuo ottico %	Soluble solids %	Min 28%
Consistenza Bostwick	Bostwick	6 – 12 cm
Colore a/b	Color a/b	a/b min.2.0
pH	pH	<4.5

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

Odore	smell	Tipico - typical
Sapore	taste	Tipico - typical
Consistenza	texture	sodo - firm

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg
Microbiological stable product at 37°C per 14 gg

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario Busta settica da 5 litri
Primary packaging Aseptic bag 5 litres

Imballaggio secondario Casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) ,
Secondary packaging carton KFK (Kraft flute Kraft) cases

Peso Lordo	Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Peso cartone vuoto	Bags per cartone	Dimensioni pallet	Cartoni per pallet	
Gross Weight	Net weight	Carton size	Empty carton weight	Bags per carton	Dimension pallet	Cartons per pallet	
Kg	kg	⊙mm x mm	g	n°	Lu x La x h cm		
10,310	10,00	19.6 x 28.6 x 23.8	350	2	80x120x160	72	

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.

Condizioni di trasporto e distribuzione – Condition of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente in condizioni di asciutto.
Transport and distribute at room temperature in dry conditions.


Termine minimo di conservazione - Shelf life

24 mesi – 24 months

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 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-Yes 
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI - yes
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 - <i>Food Intolerance and allergens</i>		
	Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No
		La presenza è attribuita a <i>Presence attributed to:</i>
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>		Si - Yes
Glutammato monosodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>		Si - Yes