



Prodotto - Product

Doppio concentrato di pomodoro biologico C.B. 28/30%
Organic Tomato paste C.B. 28/30%

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta dalla concentrazione di pomodoro ottenuto da frutti sani e maturi privati della buccia e dei semi con metodo Cold Break.

Canned food obtained by organic tomato juice evaporation from italian organic tomatoes crop from sound and ripe fruits without skin and seeds in Cold Break

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 biologico - Organic Fresh Tomato

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi
Source : Analysis

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	Energy	88 kcal / 398 kJ	2000 kcal	4.7%
Proteine	Protein	4.5 g	50g	19%
Carboidrati	Carbohydrate	17,0 g	260g	4.36%
Di cui zuccheri	Of which sugar	17,0 g	90g	0.00%
Fibre	Fiber	2,2 g	25 g	
Sale	Salt	0,07 g	6 g	1.60%
Grassi	Fat	0.4 g	70 g	3.25%
Di cui saturi	Of wich saturates	0.0 g	20 g	0.00%

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

PRODUCT WITHOUT SALT

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard
Peso nominale g	Nominal size g	5000g
Peso netto g	Net weight g	4500g
Vuoto mm Hg	Vacuum	Presente
Rapporto acido	Acid ratio	< 9,5%
Rapporto zuccheri	Sugar ratio	Min 42%
Residuo ottico %	Brix %	Min 28% - Max 30%
Consistenza Bostwick	Bostwick	<6-12 cm
Colore a/b	Color a/b	>2.1
pH	pH	<4.10 - 4.40
Muffe/Moulds	%	< 50%
Acido Lattico/Lactic Acid	g/kg	< 2



Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic

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

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Prodotto microbiologicamente stabile esente da agenti patogeni e loro tossine mediante trattamento di sterilizzazione effettuato in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche dell'alimento. Dopo incubazione a 37°C in stufa termostata per 14 giorni il prodotto non ha subito alterazioni, pertanto è da ritenersi commercialmente sterile. Ciò garantisce un trattamento termico efficace.

Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food. After incubation to 37°C in it stews thermostatically for 14 days the product has not endured alterations, therefore it is from thinking itself commercially sterile. This assures an effective heat treatment.

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata verniciata bianca internamente BPA NI. <i>Tinplate cans, white polyester lacquer inside BPA NI.</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Confezione in Thermo <i>Shrink Wrap Trays</i>

Formato imballaggio	Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Peso scatola vuota	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Peso cassa vuota	Peso cassa
<i>Size packaging</i>	<i>Net weight</i>	<i>Can size</i>	<i>Empty can weight</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size</i>	<i>Empty case weight</i>	<i>Case weight</i>
g	g	Ømm x mm	g	n°	Lu x La x h cm	g	kg
5000	4500	154,8 x 236	360	3	476*160*110	300	~15,30

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 certificato Yes, <i>certified</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>		Si certificato Yes, <i>certified</i>
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(exept 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