Prodotto - *Product*

Passata di Pomodoro 680g
Mashed/Passata Tomato 680g

Descrizione - *Description*

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi dalla pianta Solanum lycopersicum privati della buccia e del peduncolo conservata in bottiglia. Il prodotto è preparato da pomodoro fresco, lavato, pomodori maturi senza segni di deterioramento , insetti o corpi estranei Il colore dei prodotti e' rosso tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico . Il gusto e' tipico dei pomodori freschi esclusivamente di **provenienza Italia** più specificamente dalla **Regione Puglia.** Nessun profumo estraneo.
Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

Vegetable preserves obtained from healthy and mature fruit from the private Solanum lycopersicum plant of the skin and the peduncle stored in bottle / box. The product is made from fresh tomato, washed, ripe tomatoes without signs of deterioration, insects or foreign bodies. The color of the products is red typical of ripe tomatoes subjected to heat treatment. The taste is typical of Italian tomatoes grown in open fields, they have ***Italian origin*** *growing in* ***Apulia Region.*** *No foreign scent. Finally subjected to thermal process for commercial sterility.*

Ingredienti – *Ingredients*

Pomodoro, Sale;
T*omato juice, Salt.*

Fasi del processo – Processing stages

Prodotto ottenuto da pomodori freschi e lavorati nello stesso giorno. Il processo è suddiviso nelle seguenti fasi: Selezione, lavaggio, Calibrazione, Cernita Manuale, Cernita Ottica, Triturazione,Passatrice/Raffinatrice, Riempimento, Aggiunta foglia basilico, Chiusura bottiglie, Trattamento termico e Raffreddamento, Confezionamento, Spedizione.
Product obtained only from fresh tomatoes processed on the same day. The process is divided into the following phases: Selection-washing-Calibration-Manual sorting, Optical sorting, Shredder, pulpingand refining, -Filling – Basil leaf added - Cramping -Heat treatment and Cooling, secondary packaging, shipping

Utilizzo e conservazione– *Use and Storage condition*

l prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento. *The product can be used as it is after opening or after cooking, if necessary flavored at will.*
La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto sino a scadenza. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. *The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place, until expiry date. After opening, store in refrigerator(+4°C) and use within 3 days.*

Tempo minimo di conservazione–*Shelf lfe*

36 mesi - *36 months*

Condizioni di trasporto e distribuzione – *Conditions of trasport and distribution*

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.
Transport and distribuite at room temperature

Informazioni Nutrizionali –*Nutritional Information per drained product*

		Media per 100g *Average for 100g*	Media per porzione *Average for serving* (120g)	GDA	GDA % su porzione (120g)
Valore energetico	*Energy*	119Kj/28,46kcal	35,0Kcal/ 135.10Kj	2000 Kcal	1.8%
Grassi	*Fat*	0.26 g	0.5 g	78g	0.6 %
di cui saturi	*Saturated***	0.0	0.0 g		
di cui insaturi	*Trans***	0.0	0.0 g		
Colesterolo	*Cholesterol*	0.0 g	0.0 g	300mg	0 %
Sodio	*Sodium*	30 mg	36 mg	2.300 mg	1.5 %
Potassio	*Potassium*	230 mg	276 mg	4.700 mg	5.9%
Carboidrati	*Carbohydrate*	5.2 g	5.4 g	275g	1.9 %
Di cui Zuccheri	*Sugars*	5.2 g	4.8 g	---	0.0 %
Fibre	*Fibers*	1.46 g	1.2 g	28g	4.3 %
Proteine	*Protein*	1.33 g	1.44 g	50g	2.9 %
Vitamina D	*Vitamin D***	0.0 g	0.0 g	15 mcg	0 %
Calcio	*Calcium*	31 mg	37.2 mg	1300 mg	2.9 %
Ferro	*Iron*	0.97mg	1.17 mg	18 mg	6.5 %
Sale	*Salt*	0,16 g	0.24 g	6 g	2.3 %

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.
** contiene meno del 2% del fabbisogno giornaliero
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

Caratteristiche Chimico fisiche –Chemical Physical characteristic

Parametro	Parameter	standard
Peso Lordo g	*Gross weight g*	1000
Peso netto g	*Net Weight g*	≥ 680
Residuo ottico %	*Soluble solids %*	7,5% ± 0,5
pH	*pH*	4,00≤ pH ≤ 4,50
Rapporto Acido R/A	*Acid Ratio*	≤ 9,5
Rapporto Zuccheri R/Z	*Sugar ratio*	≥ 43
Vuoto cm Hg	*Vacum cm Hg*	Min 20 mm Hg
Corpi estranei	*Foreing Bodies*	Assenti/Absent
Muffe	*Mould*	<25%
Residui di fitofarmaci	*pesticide residues*	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates
Contaminanti	*Contaminants*	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates

Si dichiara che il residuo dei fitofarmaci è al di sotto dei valori massimi ammessi dalla normativa vigente.
It declares that the residue of pesticides are below the maximum levels allowed by law.

Caratteristiche Organolettiche –*Organoleptic characteristic*

Odore	*Smell*	Tipico fresco – *typical fresh*
Aspetto	*Aspect*	Omogeneo, Caratteristico, rosso uniforme – *homogeneous, characteristic, uniform red*
Sapore	*Taste*	Naturale e caratteristico del pomodoro fresco *Natural and characteristic of fresh tomatoes*
Consistenza	*Texture*	Densa e cremosa – *Trick and creamy*

Caratteristiche Microbiologiche–*Microbiological characteristic*

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organolectic 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*

		Materiale	Dimensioni/Dimensions
Vassoio in thermo	*Shrink wrap tray*	Kraft-B flute – *Kraft* 0.3mm	340x240x220mm – Peso/Weight 92g.
Etichetta	*Label*	Carta –Papaper 80 g/m^2	160x80 mm
Bottiglia	*Bottles*	Vetro – *Glass 0,22mm* – Tappo - *Lids* Ø53	H.219x Ø 77,6 Peso con tappo/Weight 370 g
Pallet	*Pallet*	Wood / Legno	80x120x14 cm

La bottiglia è adatta al processo di trattamento termico a cui è sottoposto il prodotto.
The bottle is suitable for the heat treatment process to which the product is subjected

Confezionamento – *Packaging*

Bottiglie per confezione: 12 - Confezioni per Epal pallet: 72 – Confezioni per strato: 6 – Strati per pallet: 12 – Dimensioni pallet (compreso di pedana): 80x120x147cm
Confezioni per Container 20 box: 1650

Bottles per pack: 12 - Packs (Shrink Wrap Trays) per Epal pallet: 72 – Packs per layer: 6 – Layers per pallet: 12 – Dimension pallet (pallet included): 80x120x147cm
Packs per 20 ft container: 1650

Condizioni di conservazione–*Storage condition of goods*

La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. Lo stagno non mostra segni di perdite o di pressione positiva, il cambiamento di colore e profumo o deformazione. *The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place. After opening, store in refrigerator and use within 3 days. The tin will not show sings of leak or positive pressure, change of color and scent or deformation.*

Tempo minimo di conservazione–*Shelf lfe*

36 mesi
36 months

Condizioni di trasporto e distribuzione – *Conditions of trasport and distribution*

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.
Transport and distribuite at room temperature

Conformità legislative – *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-*The product meet the following claims*	Si / No - *Yes /No*
Idoneo per vegetariani ova latticini - *Suitable for Ovo - lacto vegetarians*	SI - YES
Idoneo per vegani - *Suitable for Vegans*	SI - YES
Idoneo per dieta Kosher -*Suitable for Kosher diets* ***(certificato/certified Kosher)***	SI – YES
Idoneo per dieta Halal -*Suitable for Halal diets* ***(certificato/certified Halal)***	SI – YES
Idoneo per celiaci - *Suitable for Coeliacs*	SI – YES
Idoneo per diabetici - *Suitable for Diabetics*	SI – YES
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - *Free from Genetically Modified Organisms (GMO)*	SI – YES
Assenza di caffeina - *Free from Caffeine*	SI – YES
Assenza di dolcificanti - *Free from Sweeteners*	SI – YES

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze-*Food intollerance and allergens*

Il prodotto è libero da – *The Product is free from*	Si / No - *Yes /No*
Prodotti di origine animale- *Animal product(exept 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 (chestnuts, coconut and pine nut)*	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*	SI - YES
Glutammato monosodico (E621) - *Monosodium Glutamate(E621)*	SI - YES

Contaminazione Incrociata / *Cross Contamination*

Nell'azienda viene lavorato solo pomodoro per tanto non vi è possibilità di contaminazione crociata da altri prodotti e quindi da allergeni derivanti da altre lavorazioni.

The farm works only tomatoes so there is not possibility of cross-contamination from other products and then by allergens resulting from other treatments.

Codice Lotto/ *Batch code*

Codifca a a getto di inchiostro – Leggibile – Esatta / Coding a Inkjet – readable – exact
Codice stabilimento(es. MCS1) /lettera "L" lotto/Lettera Anno/Progressivo giorno anno(3 cifre)/eventuale lettera x prodotto/Ora codifica dell'unità
Code Factory(es. MCS1)/letter "L" Lot/letter YEAR/ progressive number of the day/ letter eventuality for type product/Packaging time

EAN Latta / EAN Code n.: **8012462040038**

Codice prodotto interno / ***Internal Product Code:***

300500

Dichiarazione conformità imballi – ***Confirmity statement***

Le bottiglie e i coperchi sono dichiarati dai nostri fornitori conformi alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti:
- Decreto Ministeriale 21 Marzo 1973 con successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale 18 Febbraio 1984 e successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale n.243 del 1 Giugno 1988 e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento 1935/2004 EC;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006.

Vi confermiamo che i nostri contenitori sono BFDGE e derivati NOGE e derivati free.
La migrazione specifica dei livelli di BPA (Bisfenolo A) sono conformi al limite di legge, secondo la Direttiva UE 2004/19/EC.

The bottle and lids are declared by our suppliers comply with the following standards for materials in contact with food:
- Ministerial Decree of 21 March 1973 with subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree of 18 February 1984 and subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree 243 of 1 June 1988 and subsequent amendments and additions;
- Regulation 1935/2004 EC;
- Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;
- Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006.
We confirm that our containers are BFDGE and NOGE derivatives and derivatives free.
According to the EU Directive 2004/19/EC the specific migration levels for BPA (Bisphenol A) are conforming to the law limit.