



Prodotto - Product

Passata di pomodoro biologica in bottiglia Organic Tomato puree in glass bottles

Descrizione - Description

Prodotto da succo di pomodoro proveniente da pomodoro fresco dalla pianta *Solanum lycopersicum*, passati al setaccio ed eliminazione parziale dell'acqua per evaporazione e conservato in bottiglia. Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

Produced with evaporated tomato juice from fresh, sound, ripe fruits of the tomato plant Solanum lycopersicum, seaved and evaporated and preserved in glass bottles. Subject to a thermal process for commercial sterility

Utilizzo - Intended use

Utilizzare tal quale o per la preparazione di salse al pomodoro

Use as it is or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Pomodoro biologico, sale, acido citrico.

Organic Tomatoes, salt, citric acid.

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Media per 100 g Average for 100 g	Media per porzione Average for serving (200 g)	RI	RI %
Valore energetico	<i>Energy</i>	27 kcal / 115 kJ	54 kcal / 230 kJ	2000 kcal	1,3 %
Grassi	<i>Fat</i>	0,1 g	0,2 g	70 g	0,1 %
Di cui Saturi	<i>Saturated</i>	0,0 g	0,0 g	20 g	0 %
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4,3 g	8,6 g	270 g	1,5 %
Di cui zuccheri	<i>Sugars</i>	4,3 g	8,6 g	90 g	4,7 %
Fibre	<i>Fibers</i>	1,2 g	2,4 g	25 g	4,8 %
Proteine	<i>Protein</i>	1,7 g	3,4 g	50 g	3,4 %
Sale	<i>Salt</i>	0,35 g	0,7 g	6 g	5,8 %

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
Formato nominale	<i>Size</i>		1000
Peso netto	<i>g</i>	<i>Net weight</i>	<i>g</i>
Residuo ottico	%	Soluble solids	%
Rapporto acido		<i>Acid ratio</i>	%
Rapporto zuccheri		Sugar ratio	%
Consistenza		Bostwich	
Colore a/b		Color a/b	
Muffe		Mould	
pH		pH	

*Il valore può variare a seconda del capitolato.





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
Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of pasteurized treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Bottiglia di vetro capacità 720 ml con capsula <i>Glass bottles 720 ml volume, with twist caps</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Vassoi in plastica termoretraibile <i>Tray in plastic shrink pack</i>

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

Formato imballaggio <i>Size packaging</i>	Dimensioni bottiglia <i>bottle size</i>	Scatole per cassa <i>Cans for case</i>	Dimensioni cassa <i>Case size</i>	Volume cassa <i>Case volume</i>	Peso cassa <i>Case weight</i>	Cassa per strato <i>Layer on pallets</i>	N° strati <i>Layer number</i>	Totale colli per pedana <i>Cases for pallets</i>
g	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°
680	80X220	12	29 x 21 x 23	14007	13,2	6	12	72

Gli imballaggi secondario e terziario possono essere variati a richiesta del compratore
 Eventuali volantini e diciture personalizzate possono essere concordate.

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente tappare e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni.
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened, if not used completely seal and store refrigerated +3/4°C. Consume within three days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

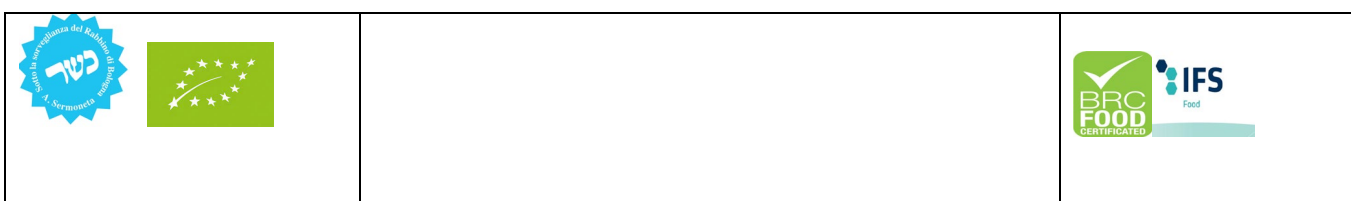
36 mesi – *36 months*

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of transport and distribution

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

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.

- **Reg. UE n°915/2023 del 25/04/2023 (relativo ai contaminanti negli alimenti)**
EU Reg. n°915/2023 of 04/25/2023 (relating to contaminants in food)

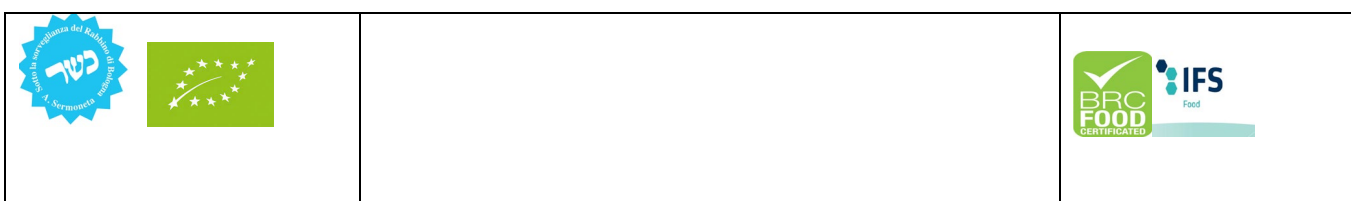
- **Regolamento (CE) N.396/2005 del 23.02.2005 e successive modifiche I residui di fitofarmaci devono essere inferiori ai limiti di sensibilità del metodo**
Regulation (EC) N.396/2005 of 23.02.2005 and subsequent amendments Residues of pesticides protection products must be below the sensitivity limits of the analysis method

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 certified</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 - 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 <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	SI - Yes	





<i>Milk and products thereof</i>	
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

