



### Prodotto - Product

## Doppio concentrato di pomodoro 28/30% Double concentrated Tomato paste 28/30%

### Descrizione - Description

Prodotto ottenuto dalla concentrazione di pomodoro ottenuto da frutti sani e maturi privati della buccia e dei semi e conservato in scatola. Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale  
 Canned food obtained by tomato juice evaporation from italian tomatoes crop from sound and ripe fruits without skin and seeds.

### 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

pomodoro, sale.  
 Tomatoes, salt

### Informazioni nutrizionali - Nutritional information

		Media per 100 g Average for 100 g	Media per porzione Average for serving (100 g)	GDA	GDA %
Valore energetico	Energy	87 kcal/368 Kj	87 kcal/368 Kj	2000 kcal	2,1%
Grassi	Fat	0,40 g	0,40 g	70 g	0,6%
Di cui Saturi	Saturated	0 g	0 g	20 g	0%
Carboidrati	Carbohydrate	15 g	15 g	270 g	5.5%
Di cui zuccheri	Sugars	15 g	15 g	90 g	16%
Fibre	Fibers	3,4 g	3,4 g	25 g	13.6%
Proteine	Protein	4,2 g	4,2 g	50 g	8.4%
Sale	Salt	0,72 g	0,72 g	6 g	12%

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					
Peso netto	g	Net weight	g	400	800	2200	4500
Vuoto mm Hg		Vacuum		Presente			
Rapporto acido				Max 9%			
Rapporto zuccheri				Min 42%			
Residuo ottico %		Soluble solids %		Min 28%			
Consistenza Bostwich		Bostwich		A richiesta			
Colore a/b		Color a/b		a/b min.2.0			
Muffe		Mould		< 60%			
pH		pH		4,00 < pH < 4,50			
Stagno		Tin		≤ 200 ppm			

### 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 e dopo 7 gg a 55°C  
 Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C  
 Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of pasteurized treatment made in manner to dont compromise organoleptic characteristic of food

**TRATTAMENTO TERMICO: PRODOTTO PASTORIZZATO**

**THERMAL TREATMENT: PASTEURIZED PRODUCT**

### 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 dont compromise organoleptic characteristic of food

### Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Scatole in banda stagnata con o senza coperchio easy open  
 Tinplate cans with or without easy open top

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 (Kraft flute Kraft) cases

Vassoi in plastica termoretraibile o altro su richiesta  
 Tray in plastic shrink pack , other on request

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

Formato imballaggio Size packaging	Dimensioni scatola Can size	Scatole per cassa Cans for case	Dimensioni cassa Case size	Peso cassa Case weight	Cassa per strato Layer on pallets	N° strati Layer number	Totale colli per pedana Cases for pallets
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°
400	75X110	24	30X45x11,5	12	6	13	78
800	103X118	12	30,5X41X12	12	6	14	84
2100	158X150	6	33X48X16	18	5	10	50
4200	155X236	6	15,7X47X23,8	27	5	5	25

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 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.

### Termine minimo di conservazione - Shelf life

TMC DEFINITO:36 mesi – 36 months

TMC REDSIDUO: 42 mesi-42 months

Da Consumarsi preferibilmente entro il GG.MM.AAAA

Best Before: DD.MM.YYYY

### Modalità codifica lotto – Batch code



**TTA1:** Sigla identificativa aziendale  
*Factory identification code*

**M:** Lettera identificativa anno produzione  
*Letter identifying the year of production*

**200:** Numero che identifica il giorno progressivo del calendario giuliano  
*Number that identifies the progressive day of the Julian calendar*

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.  
 Transport and distribute 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.*

- **Reg. CE n°1881/2006 del 20/12/2006 e succ. mod. (metalli pesanti)**  
*EC Reg. No. 1881/2006 of 20/12/2006 and following. Mod. (heavy metals)*

- **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, ma non certificato Yes, but it isn't certified
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI, ma non certificato Yes, but it isn't certified
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



**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) 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)	Si - Yes	



---

*Monosodium Glutamate(E621)*

---