



Prodotto - Product

Pomodorini di collina in succo di pomodoro *Whole Peeled Tomatoes in Tomato Juice*

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi inscatolati con buccia in succo di pomodoro. Il prodotto è preparato da pomodorini freschi, lavato, senza segni di deterioramento, insetti o corpi estranei. Il gusto è tipico dei pomodorini di collina italiani. Nessun profumo estraneo.

Infine sono sottoposti a processo termico per la sterilità commerciale.

Vegetable preserved from healthy and ripe fruit packed with peel in tomato juice. The product is made from fresh tomatoes, washed, without signs of deterioration, insects or foreign matter. The taste is typical of Italian horseradish tomatoes. No foreign scent.

Finally, they undergo a thermal process for commercial sterility.

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

Pomodorini (≥60%), succo di pomodoro (≤39,98%) e sale iodato (0,02%).
Cherry tomatoes (≥60%), tomato juice (≤39,98%), and iodized salt (0,02%)

Informazioni Nutrizionali - Nutritional Information per drained product

		Media per 100g <i>Average for 100g</i>	Media per porzione <i>Average for serving</i> (120g)	GDA	GDA % su porzione (120g)
Valore energetico	<i>Energy</i>	24.2Kcal/101.6Kj	29,0Kcal/ 121.9 Kj	2000 Kcal	1.4%
Grassi	<i>Fat</i>	0.2 g	0.4 g	78g	0.5 %
di cui saturi	<i>Saturated**</i>	0.0	0.0 g		
di cui insaturi	<i>Trans**</i>	0.0	0.0 g		
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0.0 g	0.0 g	300mg	0 %
Sodio	<i>Sodium</i>	30.0 mg	36.0 mg	2.300 mg	1.5 %
Potassio	<i>Potassium</i>	230 mg	276 mg	4.700 mg	5.9%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	3.6 g	4.3 g	275g	1.6 %
Di cui Zuccheri	<i>Sugars</i>	3.6 g	4.3 g	---	0.0 %
Fibre	<i>Fibers</i>	1.4 g	1.7 g	28g	6.1 %
Proteine	<i>Protein</i>	1.3 g	1.44 g	50g	2.9 %
Vitamina D	<i>Vitamin D**</i>	0.0 g	0.0 g	15 mcg	0 %
Calcio	<i>Calcium</i>	31 mg	37.2 mg	1300 mg	2.9 %
Ferro	<i>Iron</i>	0.97mg	1.17 mg	18 mg	1
Sale	<i>Salt</i>	0.08 g	0.10 g	6 g	1.7 %

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.

** 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

		Standard	
Formato Nominale	<i>Pack g</i>	3000	500
Peso netto g	<i>Net Weight g</i>	2500	400
Peso sgocciolato	<i>Drained weight g</i>	1500	240
Parametri per tutti i formati - Parameters for all formats			
Interezza	<i>Wholeness %</i>	≥70%	
Residuo ottico %	<i>Soluble solids %</i>	6,0% ± 0,5	
pH	<i>pH</i>	4.00 < pH < 4.50	
Vuoto cm Hg	<i>Vacuum cm Hg</i>	≥ 25 mm Hg	
Corpi estranei	<i>Foreign Bodies</i>	Assenti/Absent	
Muffe	<i>Mould</i>	<25%	
Residui di fitofarmaci	<i>pesticide residues</i>	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	
Contaminanti	<i>Contaminants</i>	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	<i>Smell</i>	Tipico – typical
Colore	<i>Colour</i>	Tipico – typical
Sapore	<i>Taste</i>	Tipico – typical
Consistenza	<i>Texture</i>	Sodo- firm

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 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

		Materiale	Qualità- Quality
Cartone	<i>Wooden case</i>	Kraft-B flute – Kraft	0.3mm
Etichetta	<i>Label</i>	Carta/scatola litografata -Lithographer paper or tin	80 g/m ²
Scatola	<i>Tins</i>	Banda Stagnata - Tin Foil	E 4/1

La scatola è adatta al processo di trattamento termico a cui è sottoposto il prodotto.

The tin is suitable for the heat treatment process to which the product is subjected



Dichiarazione conformità imballi – Confirmity statement

Le scatole 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 cans 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.

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 signs of leak or positive pressure, change of color and scent or deformation.

Tempo 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 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-<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 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>	XXXXXX
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
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 (chestnuts, coconut and pine nut)</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

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 is worked only tomatoes for so there is no possibility of cross-contamination from other products and then by allergens resulting from other treatments.

TIMBRO E FIRMA/STAMP AND SIGN