



Prodotto - Product

Datterini in succo di pomodoro

Datterini in Tomato Juice



Descrizione - Description

I pomodorini datterini sono una varietà di pomodorini dalla forma caratteristica allungata, con pochi semi e buccia sottile. La coltivazione avviene nel Sannio. I pomodorini datterini sono coltivati secondo il disciplinare APOC. Hanno la caratteristica di essere poveri di calorie e ricchi di sali minerali e vitamine nonché antiossidanti. I pomodorini datterini vengono coltivati senza irrigazione; ciò determina un buon grado zuccheri ($^{\circ}\text{Brix} > 6,5$) e la raccolta avviene a mano. La conserva è ottenuta da prodotto fresco, da frutti sani e maturi inscatolati con buccia in succo di pomodoro senza calibrazione per conservarne la naturalezza. Infine il barattolo è sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

Datterini are a variety of small tomatoes with a characteristic elongated shape, with few seeds and a thin peels. The cultivation takes place in the Sannio. Datterini are cultivated according to the regulations of APOC. They have the characteristic of being low in calories and rich in mineral salts and vitamins as well as antioxidants. The Datterini are grown without irrigation, ie they determine a good sugar degree ($^{\circ}\text{Brix} > 6.5$) and the harvest is done by hand. The preserve is obtained from fresh product, from healthy and ripe fruits canned with peels in tomato juice without calibration to preserve its naturalness.

Finally, the jar undergoes a thermal process for commercial sterility.

Ingredienti - Ingredients

Datterini , succo di pomodoro

Datterini , tomato juice

Origine della materia Prima – Origin of Tomatoes

100% Italiano – 100% Italy

Fasi del processo – Processing stages

Prodotto ottenuto da pomodorini datterini freschi. Il processo è suddiviso nelle seguenti fasi: Selezione, lavaggio, Calibrazione, Selezione, Riempimento, colmatura succo, Trattamento termico e Raffreddamento, confezionamento, spedizione.

Product obtained only from fresh datterini. The process is divided into the following phases: Selection-washing-Calibration--Selection-Filling- filling juice Heat treatment and Cooling, secondary packaging, shipping

Utilizzo e conservazione– Use and Storage condition

Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere. *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 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



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>	26,0Kcal/109.2Kj	31,2Kcal/ 131.0 Kj	2000 Kcal	1,6%
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>	40,0 mg	48,0 mg	2.300 mg	2,1 %
Potassio	<i>Potassium</i>	230 mg	276 mg	4.700 mg	6%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4,0 g	4,8 g	275g	1,6 %
Di cui Zuccheri	<i>Sugars</i>	4,0 g	4,8 g	---	0.0 %
Fibre	<i>Fibers</i>	1,5 g	1,8 g	28g	6,4 %
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>	0,09 g	0,11 g	6 g	1,8 %

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.

** 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>	≥ 6,5%
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>	<50%
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 fresco – <i>typical fresh</i>
Aspetto	<i>Aspect</i>	Omogeneo, Caratteristico, rosso uniforme – <i>homogeneous, characteristic, uniform red</i>
Sapore	<i>Taste</i>	Naturale e caratteristico del pomodoro fresco <i>Natural and characteristic of fresh tomatoes</i>
Consistenza	<i>Texture</i>	Sodo – <i>firm</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 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
Etichetta	<i>Label</i>	Carta - <i>Lithographer paper</i>	80 g/m ²
Scatola	<i>Tins</i>	Banda Stagnata - <i>Tin Foil</i>	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

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed europea in riferimento ai regolamenti UE applicabili agli alimenti. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali

Nota: Il prodotto è conforme a molte norme e leggi internazionali, ma per le specificità di alcuni paesi è bene fare una valutazione preliminare in relazione al paese di destinazione

The product complies with national and European legislation with reference to EU food regulations

Note: The product also complies with many international standards and legislation, but their specificity should be asked for a verification preliminare indicating the destination state

Ulteriori Dichiarazioni– Further statements

Il prodotto non è stato trattato con radiazioni - *The product has not been treated with radiation*

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
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(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 (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.

Codice Lotto/ Batch code

Codifica a getto di inchiostro – Leggibile – Esatta / Coding a Inkjet – readable – exact

Codice stabilimento(es. LARO4) /lettera "L" lotto/Lettera Anno/Progressivo giorno anno(3 cifre)/eventuale lettera x prodotto/Ora codifica dell'unità

Code Factory(ex. LARO4)/letter "L" Lot/letter YEAR/ progressive number of the day/ letter eventuality for type product/Packaging time

Dichiarazione conformità imballi – Confirmity statement

Il materiale così come dichiarato dai nostri fornitori è conforme alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti/ *The material as stated by our suppliers complies with the following materials regulations in contact with food:*

- 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.
- Regolamento (UE) n. 10/2011 del 14 gennaio 2011

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 (D.M. 4 maggio 2006, n. 227 .) Reg UE 10/2011 e smi (reg UE 213/2018).



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.*
- Regulation 10/2011 EC of 14 January 2011.*

*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 ((D.M. 4 maggio 2006, n. 227 .) Reg UE 10/2011 e smi (reg UE 213/2018)*