

Prodotto - Product

Passata di pomodoro 2.5 kg Mashed/Passata Tomato 2.5 kg

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi dalla pianta *Solanum lycopersicum* e successivamente privati della buccia e del peduncolo conservata in bottiglia. Il prodotto è preparato da pomodoro fresco Italiano coltivato in campi aperti, lavato, pomodori maturi senza segni di deterioramento, insetti o corpi estranei. Il colore dei prodotti è rosso tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico. Il gusto è tipico dei pomodori italiani. Nessun profumo estraneo. I pomodori freschi sono coltivati in campo aperto, esclusivamente di **provenienza Italia** più specificamente dalla **Regione Puglia**.

Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

*Vegetable preserves obtained from healthy and mature fruit from *Solanum lycopersicum* plant. Without skin and the peduncle they are packed stored in bottle / box. The product is made from Italian fresh tomato grown in open field, 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. No foreign scent. Finally subjected to thermal process for commercial sterility. The taste is typical of Italian tomatoes grown in open fields, they have **Italian origin** growing in **Apulia Region**.*

Ingredienti - Ingredients

Pomodori freschi pelati(100%), sale e correttore di acidità acido citrico(E330)* .

Peeled Fresh tomatoes (100%), salt and citric acid (E330) .*

**Se occorre/If needed*

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, Chiusura scatole, 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, pulping and refining, -Filling -Cramping -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 (100g)</i> | GDA | GDA % su porzione <i>(120g)</i> |
|-------------------|---------------------|---|---|-----------|------------------------------------|
| Valore energetico | <i>Energy</i> | 28,46Kcal/119Kj | 35,0Kcal/ 135.1 0Kj | 2000 Kcal | 1.8% |
| Grassi | <i>Fat</i> | 0.26 g | 0.26 g | 78g | 0.6 % |
| 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 mg | 30 mg | 2.300 mg | 1.5 % |
| Potassio | <i>Potassium</i> | 230 mg | 230 mg | 4.700 mg | 5.9% |
| Carboidrati | <i>Carbohydrate</i> | 5,2 g | 5.2 g | 275g | 1.9 % |
| Di cui Zuccheri | <i>Sugars</i> | 5,2 g | 5,2g | --- | 0.0 % |
| Fibre | <i>Fibers</i> | 1.46g | 1,46 g | 28g | 4.3 % |
| Proteine | <i>Protein</i> | 1.3 g | 1,3 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 | 31 mg | 1300 mg | 2.9 % |
| Ferro | <i>Iron</i> | 0.97mg | 0,97 mg | 18 mg | 6.5 % |
| Sale | <i>Salt</i> | 0.16 g | 0.16 g | 6 g | 1.3 % |

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

| Parametro | Parameter | standard |
|------------------------|---------------------------|---|
| Formato Nominale | <i>Pack g</i> | 3000 |
| Peso netto g | <i>Net Weight g</i> | ≥ 2500 |
| Residuo ottico % | <i>Soluble solids %</i> | 7,5% ± 0,5 |
| pH | <i>pH</i> | 4,00 ≤ pH ≤ 4,50 |
| Vuoto cm Hg | <i>Vacuum cm Hg</i> | Min 20 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 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> | Densa e cremosa – <i>Thick and creamy</i> |

Caratteristiche Microbiologiche–Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C , senza agenti patogeni e la loro tossina per mezzo di trattamento di sterilizzazione fatto in modo da non compromettere la caratteristica organolettica del cibo, dopo l'incubazione a 37 ° C per 14 giorni il prodotto non ha subito modifiche, pertanto risulta essere commercialmente sterile. *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 | Dimensioni/Dimensions |
|---------------|---------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Cartone | <i>Wooden case</i> | Kraft-B flute – Kraft 0.3mm | 476x320x155mm – Peso/Weight 52g. |
| Film Plastico | <i>Plastic Film</i> | 60 micron | Peso/Weight 34g |
| Etichetta | <i>Label</i> | Carta –Papaper 80 g/m ² | 509x142 mm - Peso/Weight 0,06g |
| Scatola | <i>Tins</i> | Banda Stagnata - Tin Foil E 4/1 | 154,8x151,7mm – Peso/Weight 252 g |
| Epal Pallet | <i>Epal Pallet</i> | Wood / Legno | 80x120x14 cm – Peso/Weight 20 kg |

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.

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 life

36 mesi - 36 months

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.

Transport and delivered at room temperature

Codice Lotto/ Batch code

Codifica 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.

Dicitura su etichetta/ Label Code

EAN Latta: 8012462002012

Codice prodotto interno / Internal Product Code

300300

Stabilimento di Produzione / Production Place

Via Buonconsiglio 330 – 80057 Sant’Antonio Abate (Napoli) Italy

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 Kasher - <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</i> (E621) | 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.

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

Dichiarazione conformità imballi – Confirmation 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.