

2500g



Prodotto - Product

Pacchetella di "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP"

Formato - Size

2500g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	SEMSPEPOIEGR
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP Pomodorini del Piennolo del Vesuvio PDO
Modalità di conservazione: <i>Storing conditions:</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto, conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. Once opened, keep refrigerated at +4°C and use within 3 days.
Termine minimo di conservazione <i>Shelf-life</i>	48 mesi 48 months
Confezionamento-Packaging	
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Corpo :Scatola in banda stagnata elettrolitica Esterno: grezzo/ Interno: smalto bianco Exterior: unpolished/ Interior: white lacquered
Dimensioni barattolo <i>Jar dimensions</i> Ømmxmm	158x116
Capsula <i>Crown-top</i>	OPEN TOP Esterno: vernice dorè /Interno: smalto bianco Exterior: dorè varnish /Interior: white lacquered
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	casce in cartone KFK (Kraft flute Kraft) - cases KFK carton vassoi in plastica termoretraibile - plastic shrink-wrapped trays
Dati impressi sul coperchio <i>Data printed on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code) P (anno di produzione (P=2016) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date)
Formato imballaggio <i>Packaging size</i>	6X2500
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case dimensions</i>	47x11,7x15,8
Peso confezione <i>Case weight</i> Kg ± 3%	7,5
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	130
Strati per pedana <i>Layers per pallet</i>	13
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	10
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL- 120X167,7X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282002022
Codice EAN confezione <i>Case EAN code</i>	18000282002029



Caratteristiche merceologiche

Product Characteristics

Il "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P." ha un'elevata consistenza della buccia, un'alta concentrazione di zuccheri e acidi. Tali peculiarità legate al clima mite e al suolo di origine vulcanica, tipici dell'area vesuviana, ne determinano la vivacità di gusto che conferisce al prodotto un sapore unico.

The "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio P.D.O." has a high texture of the skin, a high concentration of sugars and acids. These features related to the mild climate and soil of volcanic origin, typical of the Vesuvius area, determines its taste vivacity that gives the product a unique flavor.

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto Net weight	g g	≥ 2000
Peso sgocciolato Drained weight	g g	≥ 1300
Sgocciolato sul netto % Drained weight on net weight %		≥65
Interezza Drained weight of whole tomatoes %	% %	≥70
Vuoto Vacuum	cmHg cmHg	≥10
Residuo Ottico Soluble solids/Brix°	% %	≥6,5
pH pH level		≤4,50
Sale Salt		assente absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore Smell	Tipico Typical
Colore Colour	Tipico Typical
Sapore Taste	Tipico Typical
Consistenza Texture	Soda Firm

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics

Muffe (HMC) - Mould (HMC) ≤40 %Howard

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14gg e dopo 7gg a 55°C, privo di patogeni e la loro tossina mediante trattamento di sterilizzazione realizzata in modo da non compromettere caratteristiche organolettiche degli alimenti.

Microbiological stable product after incubation at 37°C for 14gg or 55°C for 7gg, free of pathogens and their toxins by means of sterilization treatment done in a manner that doesn't compromise the organoleptic characteristics of the food.

Conformità legislative - Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.

The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.



Informazioni Nutrizionali		Valore indicativo per 100g di prodotto		
Nutritional Facts		Typical values per 100g of product		
Valore energetico Energy	105kJ - 25Kcal			
Grassi - Fat	0,2g			
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	0g			
Carboidrati - Carbohydrates	3,5g			
di cui zuccheri of which sugars	3,5g			
Fibre Fibers	1,4g			
Proteine Protein	1,6g			
Sale Salt	0,17g			
SCHEDA ALLERGENI Technical Allergens				
ALLERGENE - Allergen	Presenza nel prodotto Present in this product	Presenza nella linea produttiva Present In the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata
				risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their derivative strains and by-products	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and sea food - based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupine-based products	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati) Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi Mollusc and products based on mollusc	NO	NO	NO	NO



Requisiti dietetici speciali - <i>Special Dietary Requirements</i>
Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo-lacto vegetarianism
Idoneo per vegani - Suitable for Vegans
Idoneo per dieta Kosher - Suitable for Kosher diets
Idoneo per dieta Halal - Suitable for Halal diets
Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs
Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati
Free of Genetically Modified Organisms (GMO)
Assenza di caffeina - Free of Caffeine
Assenza di dolcificanti - Free of Sweeteners