



"POMOPIZZA-POLPA DI POMODORO FINE 3000g"
"CRUSHED TOMATOES 3000g"

POMO4 REV.08
DEL 15/09/2016



Prodotto - Product

Polpa di pomodoro fine

Crushed tomatoes

Formato - Size

3000g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	PF050	
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Polpa fine, succo di pomodoro. Correttore di acidità:acido citrico Crushed tomatoes, tomato juice. Acidity regulator: citric acid	
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>	41 mesi 41 months	
Confezionamento-Packaging		
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Corpo :Scatola in banda stagnata elettrolitica Esterno: grezzo/ Interno: smalto bianco Body :Tinplate cans Exterior: unpolished/ Interior: white lacquered	
Dimensioni scatola Ømmxmm <i>Can dimensions</i>	158x151	
Coperchio <i>Lid</i>	OPEN - TOP	Esterno: verniciato/Interno: smalto bianco Exterior:varnish/Interior:white lacquered
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	casse 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)S (anno di produzione (S=2015) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date) - hh:mm (ora-hour) PIZ (sigla prodotto-product identification) 31/12/2018 (Data di scadenza (SC) - Best Before End)	
Formato imballaggio <i>Packaging size</i>	6x3000	
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case dimensions</i>	47,5x15,2x31,6	
Peso confezione Kg ± 3% <i>Case weight</i>	17	
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	55	
Strati per pedana <i>Layers per pallet</i>	11	
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	5	
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL- 120X175,2X80	
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282000783	



Caratteristiche merceologiche - Product Characteristics

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi, privati della buccia e parte dei semi, tagliati finemente e immersi in succo di pomodoro.

La materia prima proviene, esclusivamente, da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005: 2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari").

Canned

whole tomatoes are prepared from fresh, sound fruits, without skins and some of the seeds, finely chopped, in tomato juice. The raw material comes, exclusively, from Italian farms which all belong to an entirely checked and traced food chain (complies with the applicable requirements of UNI 22005:2008 "Traceability in the feed and food chain"), which make use of the method of "Integrated Pest Management" ensuring a possible medium pesticides residual less than 30% of the limit allowed by the Italian law (product certificate complies with the applicable requirements of UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains).

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto	g	≥ 2550
Net weight	g	
Vuoto	cmHg	≥8
Vacuum	cmHg	
Residuo Ottico	%	≥8,0
Soluble solids/Brix°	%	
pH		≤4,50
pH level		
Bucce	cm ²	≤3cm ² / 100g
Skins	cm ²	
Bostwick	cm	7-9
Bostwick	cm	
Sale		assente
Salt		absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore	Tipico
Smell	Typical
Colore	Tipico
Colour	Typical
Sapore	Tipico
Taste	Typical
Consistenza	Buona
Texture	Good

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

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	21kcal - 87kJ			
Grassi - Fat	0,1g			
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	0g			
Carboidrati - Carbohydrates	3,2g			
di cui zuccheri of which sugars	3,2g			
Fibre Fibers	1,0g			
Proteine Protein	1,2g			
Sale Salt	0,09g			
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 and egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce and sea food - based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi 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 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 - Special Dietary Requirements
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