



Prodotto - Product

Passata di Pomodorini Datterini

Datterini Tomato Puree

Formato - Size

435g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	PPADA12
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente
Ingredienti <i>Ingredients</i>	pomodorini datterini. Datterini tomatoes.
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 mesi
Confezionamento - Packaging	
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	bottiglia in vetro bianco clear, glass, bottle
Dimensioni bottiglia Ømmxmm <i>bottle dimensions</i>	67,5 (±1,5) x197,5 (±1,4)
Capsula <i>Crown-top</i>	Twist-off colore bianco con mastice interno in PVC Twist-off white cap with PVC rubber cement
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	vassoi - 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 (S=2016) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date) - hh:mm (ora-hour) 31/08/2020 (Data di scadenza (SC) - Best Before End)
Formato imballaggio <i>Packaging size</i>	6x435
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case dimensions</i>	22x20x13
Peso confezione Kg ± 3% <i>Case weight</i>	4,1
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	252
Strati per pedana <i>Layers per pallet</i>	7
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	36
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X154X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282002053
Codice EAN Confezione <i>Case EAN code</i>	18000282002050



Caratteristiche merceologiche - Product Characteristics

I pomodorini datterini sono una varietà di pomodorini dalla caratteristica forma allungata, dall'elevato grado zuccherino, con pochi semi e una buccia sottile. Povero di calorie, è ricco di sali minerali e vitamine nonché di antiossidanti.

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").

Datterini Tomatoes are a variety of cherry tomatoes with a characteristic elongated shape, by the high sugar content, with a thin skin and few seeds. Low in calories, it is rich in minerals and vitamins as well as antioxidants. 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	≥ 435
<i>Net weight</i>	g	
Vuoto	cmHg	≥40
<i>Vacuum</i>	cmHg	
Residuo Ottico	%	≥8,5
<i>Soluble solids/Brix</i>	%	
pH		≤4,50
<i>pH level</i>		
Rapporto acido	%	≤ 10
<i>Acid ratio</i>	%	
Rapporto zuccheri	%	≥42
<i>Sugar ratio</i>	%	
Consistenza	cm (tal quale /30s)	12÷15
<i>Bostwick/consistenc</i>	cm/30seconds	
Luminosità Hunter L		≥20
<i>Luminosity value</i>		
Colore Hunter a/b		≥1,70
<i>HR color scale</i>		
Sale		assente
<i>Salt</i>		absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore	Tipico
<i>Smell</i>	Typical
Colore	Tipico
<i>Colour</i>	Typical
Sapore	Tipico
<i>Taste</i>	Typical

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics

Muffe (HMC) - Mould (HMC) ≤60 %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 <i>Energy</i>	122kJ- 29kcal
Grassi - Fat	0,2g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0g
Carboidrati - Carbohydrates	4,5g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	4,5g
Fibre <i>Fibers</i>	1,4g
Proteine <i>Protein</i>	1,6g
Sale <i>Salt</i>	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 <i>Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their derivative strains and by-products</i>	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on shellfish</i>	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and sea food - based products</i>	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>SoyBeans soy-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and lupine-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	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) <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.</i>	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Mollusc and products based on mollusc</i>	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