



Prodotto - Product

Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
Plum Peeled tomatoes S.Marzano In tomato juice

Formato - Size

830g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	PFSPEPEM6
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Pomodori Pelati interi S.Marzano, succo di pomodoro S.Marzano, basilico. Correttore di acidità:acido citrico S.Marzano whole peeled tomatoes, S.Marzano tomato juice, basil. 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>	48 mesi 48 months
Confezionamento-Packaging	
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	barattolo in vetro trasparente clear, glass, jar
Dimensioni scatola Ømmxmm <i>Can dimensions</i>	73,4 (±1,4) x170,2(±1,3)
Capsula <i>Crown</i>	Twist-off colore oro con mastice interno in PVC Twist-off gold crown with PVC rubber cement
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	vassoi in plastica termoretraibile <i>plastic shrink-wrapped trays</i>
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>	6x830
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case diemnsions</i>	19x17,2x16,5
Peso confezione Kg ± 3% <i>Case weight</i>	5,1
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	180
Strati per pedana <i>Layers per pallet</i>	9
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	20
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X147X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282001667
Codice EAN confezione <i>Case EAN code</i>	18000282001664



Caratteristiche merceologiche

Product Characteristics

Il pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino si distingue per la sua tipica forma allungata e il suo colore rosso intenso leggermente venato di giallo. La sua straordinaria qualità e il suo inconfondibile sapore derivano dalle peculiari caratteristiche geografiche e metereologiche del territorio di produzione; terreni lavici vesuviani, clima mite e soleggiato, delicate brezze provenienti dal mare.

The San Marzano tomato stands for its typical elongated shape and its deep red color slightly tinged with yellow.

His extraordinary quality and its unmistakable flavor derive from the peculiar geography and weather of the territory production: Vesuvian lava soil, mild and sunny climate, gentle breezes from the sea.

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto <i>Net weight</i>	g	≥ 550
Peso sgocciolato <i>Drained weight</i>	g	≥ 358
Sgocciolato sul netto % <i>Drained weight on net weight %</i>		≥65
Interezza <i>Drained weight of whole tomatoes %</i>	%	≥65
Vuoto <i>Vacuum</i>	cmHg	≥30
Residuo Ottico <i>Soluble solids/Brix° %</i>	%	≥5,0 ±0,2%
pH <i>pH level</i>		4,2 ÷ 4,50
Bucce <i>Skins</i>	cm ²	2cm ² /100g di prodotto (media 5 scatole)
Acidi D ed L lattico		≤ 0,4 g/Kg
Sale <i>Salt</i>		assente absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore <i>Smell</i>		Tipico Typical
Colore <i>Colour</i>		Tipico Typical
Sapore <i>Taste</i>		Tipico Typical
Consistenza <i>Texture</i>		Soda Firm

Caratteristiche Microbiologiche - Microbiological Characteristics

Muffe (HMC) - Mould (HMC) ≤30 %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
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

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>	91kJ - 22Kcal
Grassi - Fat	0,1g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i>	0g
Carboidrati - Carbohydrates	3,5g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	3,5g
Fibre <i>Fibers</i>	1,0g
Proteine <i>Protein</i>	1,2g
Sale <i>Salt</i>	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 <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