



Prodotto - Product

Filetti di pomodoro con basilico fresco

Sliced Tomatoes with basil

Formato - Size

2500g

| | |
|---|--|
| Codice articolo azienda <i>Internal code</i> | PFSPEFISMGR |
| Marchio <i>Brand</i> | La Torrente |
| Ingredienti | filetti di pomodoro san marzano, succo di pomodoro san marzano, basilico fresco. |
| <i>Ingredients</i> | san marzano sliced tomatoes, san marzano tomato juice, fresh basil. |
| Modalità di conservazione: | 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. |
| <i>Storing conditions:</i> | 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 Exterior: unpolished/ Interior: white lacquered |
| Dimensioni scatola Ømmxmm <i>Can dimensions</i> | 158x116 |
| Capsula <i>Crown</i> | OPEN TOP Esterno: vernice dorè /Interno: smalto bianco Exterior: dorè 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) 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> | 3X2500 |
| Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case dimensions</i> | 47x11,7x15,8 |
| Peso confezione Kg ± 3% <i>Case weight</i> | 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> | 8000282002060 |
| Codice EAN Confezione <i>Case EAN code</i> | 18000282002067 |



Caratteristiche merceologiche

Product Characteristics

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi, tagliati a filetti e inscatolati con buccia, in succo di pomodoro.
"Il pomodoro 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 meteorologiche del territorio di produzione; terreni lavici vesuviani, clima mite e soleggiato, delicate brezze provenienti dal mare.
Canned whole tomatoes are prepared from fresh, sound fruits, sliced and canned with skin, in tomato juice. The 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 | ≥ 2000 |
| Peso sgocciolato <i>Drained weight</i> | g | ≥ 1200 |
| Sgocciolato sul netto % <i>Drained weight on net weight %</i> | | ≥60 |
| Interezza <i>Drained weight of whole tomatoes %</i> | % | ≥70 |
| Vuoto <i>Vacuum</i> | cmHg | ≥30 |
| Residuo Ottico <i>Soluble solids/Brix° %</i> | % | ≥6,5 |
| pH <i>pH level</i> | | ≤4,50 |
| 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) ≤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 <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 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 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 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 - 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 |