



SCHEDE TECNICA PASSATA DI POMODORO DATA SHEET MASHED TOMATOES

Denominazione del prodotto	Passata di Pomodoro	
Product	<i>Mashed tomatoes</i>	
Descrizione	Prodotto ottenuto dal processo di triturazione e setacciatura di pomodori di origine italiana, privati di semi e bucce e soggetto a parziale eliminazione dell'acqua di costituzione infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale. Confezionato in contenitori in vetro.	
Description	<i>Product obtained from the process of shredding and sieving of Italian origin tomatoes, private of seeds and skins and subject to partial elimination of the constitution water finally subjected to thermal process for commercial sterility. Packed in glass containers.</i>	
Ingredienti	Succo di pomodoro, sale	
Ingredients	<i>Tomato juice, salt</i>	
Contenitore Packaging	ASPETTO ESTERNO/INTERNO <i>Inside/Outsideshape</i>	Senza difetti, pulito e senza ammaccature <i>Without difect, and clear</i>
	CODIFICA <i>Encoding</i>	Presente, leggibile, esatta <i>Readable and accurate</i>
	ETICHETTATURA Label	Senza difetti, esatta <i>Without difect and accurate</i>
	TIPO CONTENITORE <i>Packaging</i>	Bottiglie in vetro, incapsulato ermeticamente <i>Glass bottles hermetically encapsulated</i>
Caratteristiche Chimiche Chemical characteristic	HOWARD (SUL PASSATO) <i>Howard Mould Count</i>	< 40%
	RESIDUO OTTICO SUL PASSATO <i>Solublesolids</i>	≥ 7,0°Brix
	pH	< 4,50
Caratteristiche Fisiche Physical characteristic	FORMATO NOMINALE <i>Net weight</i>	680g
	CORPI ESTRANEI <i>Foreing Bodies</i>	Assenti <i>Absent</i>



SCHEDE TECNICA PASSATA DI POMODORO DATA SHEET MASHED TOMATOES

Caratteristiche Organolettiche <i>Organolepticcharacteristic</i>	Odore/ <i>smell</i>	Caratteristico, senza note estranee/ <i>Typical</i>
	Sapore/ <i>taste</i>	Tipico, senza retrogusto/ <i>Typical</i>
	Colore/ <i>colour</i>	Caratteristico, rosso/ <i>Typical</i>
Informazioni nutrizionali <i>Nutritional information</i> (Valori medi per 100g di prodotto) <i>Average for 100 g</i>	Energia/ <i>Energy</i>	24 kcal/ 102kJ
	Acidi grassi/ <i>Fat</i>	0.2 g
	di cui saturi/ <i>Saturated</i>	0.0 g
	Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3.5 g
	di cui zuccheri/ <i>Sugars</i>	3.0 g
	Proteine/ <i>Proteins</i>	1.5 g
	Fibre/ <i>Fibers</i>	1.2 g
	Sale/Salt Tot.	0.43g
	Sale agg./ Salt add.	0.25g
Dichiarazione OGM	Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.	
O.G.M.: free	<i>The product is O.G.M. free</i>	

Allergeni <i>Allergens</i>	TABELLA INFORMATIVA Allergeni Allergens	Aggiunta Intenzionale Intentionally added	Presenza nel sito produttivo Presence in plant
	Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	No	No
	Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and products thereof</i>	No	No
	Uova e derivati <i>Eggs and products thereof</i>	No	No
	Pesci e derivati/ <i>Fish and products thereof</i>	No	No
	Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and products thereof</i>	No	No
	Soia e derivati/ <i>Soybeans and products thereof</i>	No	No
	Latte e prodotti a base di latte (Compresolattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	No	No
	Frutta con guscio/ <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	No	No
	Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and productsthereof</i>	No	No
	Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	No	No
	Senape e prodotti a base di senape/	No	No



SCHEDE TECNICA PASSATA DI POMODORO DATA SHEET MASHED TOMATOES

	<i>Mustard and productsthereof</i>	
	Anidridesolforosa e solfiti/ <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	No No
	Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupin and productsthereof</i>	No No
	Mollusco e prodotti a base di mollusco/ <i>Molluscs and productsthereof</i>	No No
TMC (Termine minimo di conservazione) Shelf life	36mesi/ 36 month	
Condizioni di conservazione	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4 °C e consumare entro 3 giorni	
Storage condition of goods	<i>Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within three days.</i>	
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.	
Instructions for Use	<i>Use as it is or for tomato sauces preparation</i>	
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori.	
Intended use	<i>For all types of consumers</i>	
Confezionamento	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Bottiglie in vetro ermeticamente incapsulate
Packaging	<i>Primary packaging</i>	<i>Glass bottles hermetically encapsulated</i>
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	Casse in cartone KFK - Vassoi in plastica termoretraibile
	<i>Secondary packaging</i>	<i>carton KFK (Kraft flute Kraft) cases - thermo-retracted</i>