



## SCHEDE TECNICHE POMODORO PELATO DATA SHEET PEELED TOMATOES

|   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
| <b>Denominazione del prodotto</b>                               | Pomodori pelato intero in succo di pomodoro   |  |       |
| <b>Product</b>  | <i>Peeled whole tomatoes in tomato juice</i>  |  |       |
| <b>Descrizione</b>  | <p>Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del pomodoro fresco tipo “lungo”, intero, privo della buccia con aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.<br/>         Confezionato in contenitori in banda stagnata.</p> |  |       |
| <b>Description</b>  | <i>The product made from the work of healthy and ripe fruit, deprived of the peel and dipped in natural tomato juice, partially evaporated canned and preserved, subject to a thermal process for commercial sterility.</i>   |  |       |
| <b>Ingredienti</b>  | Pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico(E330)  |  |       |
| <b>Ingredients</b>  | <i>Peeled tomatoes, tomato juice, citric acid (E330)</i>  |  |       |
| <b>Contenitore<br/>Packaging</b>                                | ASPETTO ESTERNO/INTERNO<br><i>Inside/Outsideshape</i>   | Senza difetti, pulito e senza ammaccature<br><i>Without defect, and clear</i>                                |       |
|   | CODIFICA<br><i>Encoding</i>   | Presente, leggibile, esatta<br><i>Readable and accurate</i>  |       |
|   | ETICHETTATURA<br>Label  | Senza difetti, esatta<br><i>Without defect and accurate</i>  |       |
|   | TIPO CONTENITORE<br><i>Packaging</i>  | Barattolo ermetico in banda stagnata, 3 pezzi, elettrosaldato.<br><i>Tinplate cans internally, 3 pieces.</i> |       |
| <b>Caratteristiche<br/>Chimiche<br/>Chemical characteristic</b> | BUCCE<br>(PER 100 g DI PRODOTTO)<br><i>Skin</i>   | < 3 cm <sup>2</sup> /100g  |       |
|   | HOWARD<br>(SUL PASSATO)<br><i>Howard Mould Count</i>  | < 40%  |       |
|   | RESIDUO OTTICO SUL PASSATO<br><i>Solublesolids</i>  | ≥ 5,5°Brix   |       |
|   | pH  | < 4,50   |       |
| <b>Caratteristiche<br/>Fisiche<br/>Physical characteristic</b>  | FORMATO NOMINALE<br><i>Size ml</i>  | 400g   | 2500g |
|   | PESO SGOCCIOLATO  | 240g   | 1500g |
|   | CORPI ESTRANEI<br><i>Foreign Bodies</i>   | Assenti<br><i>Absent</i>   |       |



## SCHEDE TECNICHE POMODORO PELATO DATA SHEET PEELED TOMATOES

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>Caratteristiche<br/>Organolettiche</b><br><i>Organolepticcharacteristic</i>  | Consistenza/ <i>texture</i>   | Soda/ <i>firm</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>                      |   |
| <b>Informazioni<br/>nutrizionali</b><br><i>Nutritional<br/>information</i><br><br>(Valori medi per<br>100g di prodotto) | Energia/ <i>Energy</i>  | 19 kcal/ 80kJ  |   |
|   | Acidi grassi/ <i>Fat</i>  | 0.1 g  |   |
|   | di cui saturi/ <i>Saturated</i>   | 0.0 g  |   |
|   | Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>   | 3.0 g  |   |
|   | di cui zuccheri/ <i>Sugars</i>  | 3.0 g  |   |
| <b>Average for 100 g</b>  | Proteine/ <i>Proteins</i>   | 1.1 g  |   |
|   | Fibre/ <i>Fibers</i>  | 0.8 g  |   |
|   | Sale/ <i>Salt</i>   | 0.0g   |   |
| <b>Dichiarazione OGM</b>  | Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.  |  |   |
| <b>O.G.M: free</b>  | <i>The product is O.G.M. free</i>   |  |   |
| <b>Allergeni</b><br><i>Allergens</i>  | TABELLA INFORMATIVA<br>Allergeni<br><i>Allergens</i>  | Aggiunta<br>Intenzionale<br><i>Intentionally<br/>added</i> | Presenza nel sito<br>produttivo<br><i>Presence in plant</i> |
|   | Cereali contenenti glutine e derivati/<br><i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats,<br/>spelt, kumat or their hybridised strains) and<br/>products thereof</i> | No   | No  |
|   | Crostacei e derivati/<br><i>Crustaceans and products thereof</i>  | No   | No  |
|   | Uova e derivati<br><i>Eggs and products thereof</i>   | No   | No  |
|   | Pesci e derivati/<br><i>Fish and products thereof</i>   | No   | No  |
|   | Arachidi e derivati/<br><i>Peanuts and products thereof</i>   | No   | No  |
|   | Soia e derivati/<br><i>Soybeans and products thereof</i>  | No   | No  |
|   | Latte e prodotti a base di latte<br>(Compresolattosio)/<br><i>Milk and products thereof</i>   | No   | No  |
|   | Frutta con guscio/<br><i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan<br/>nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and<br/>queensland and products thereof</i>             | No   | No  |
|   | Sedano e prodotti a base di sedano/<br><i>Celery and products thereof</i>   | No   | No  |
|   | Semi di sesamo e derivati/<br><i>Sesame seeds and products thereof</i>  | No   | No  |
|   | Senape e prodotti a base di senape/   | No   | No  |



## SCHEDE TECNICHE POMODORO PELATO DATA SHEET PEELED TOMATOES

|  |    |    |
|--|----|----|
| <i>Mustard and productsthereof</i>   |    |    |
| Anidride solforosa e solfiti/<br><i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i> | No | No |
| Lupino e prodotti a base di lupino/<br><i>Lupin and productsthereof</i>                                    | No | No |
| Mollusco e prodotti a base di mollusco/<br><i>Molluscs and productsthereof</i>                             | No | No |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>TMC</b><br><b>(Termine minimo di conservazione)</b><br><i>Shelf life</i> | 36 mesi/ 36 month   |  |
| <b>Condizioni di conservazione</b>  | <p>Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore.</p> <p>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</p> |  |
| <b>Storage condition of goods</b>   | <p><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></p>   |  |
| <b>Istruzioni d'uso</b>   | Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura.  |  |
| <b>Instructions for Use</b>   | <i>Use as it is or for tomato sauces preparation</i>  |  |
| <b>Destinazione d'uso</b>   | Per tutte le tipologie di consumatori.  |  |
| <b>Intended use</b>   | <i>For all types of consumers</i>   |  |
| <b>Confezionamento</b>  | IMBALLAGGIO PRIMARIO  | Scatole in banda stagnata                                      |
| <b>Packaging</b>  | <i>Primary packaging</i>  | <i>Tinplate cans</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> |