



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	POLPA DI POMODORO A CUBETTI BIOLOGICA in succo di pomodoro biologico <i>Organic chopped tomatoes in organic tomato juice</i>
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	<p>Il Pomodoro è lavato, pelato, ispezionato, cernito ed inserito in scatole, successivamente si aggiunge il succo (*) e si chiude ermeticamente mediante aggraffatura del coperchio, pastorizzato, raffreddato ed infine codificato.</p> <p>(*) il succo è preparato con pomodoro tritato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione; successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole</p> <p><i>Tomatoes are washed, peeled, checked, selected and put into the cans. Afterwards, tomato juice is added (*) and then cans are sealed for pasteurization treatment. Cans are coded after they are cold.</i></p> <p><i>(*) the juice is prepared with crushed tomatoes, sieved to remove skin and seeds, heated and underwent to a low concentration; afterwards the pH juice is adjusted with citric acid, heated and used to fill up the tins.</i></p>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodoro lungo biologico, succo di pomodoro biologico, correttore di acidità: acido citrico. <i>Organic long tomatoes, organic tomato juice, acidity regulator: citric acid.</i>
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI <i>INGREDIENTS ORIGIN</i>	I pomodori sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE). Il correttore di acidità (acido citrico) è di origine UE (Austria) <i>Tomatoes are 100% ITALIAN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE). The acidity regulator (citric acid) is from EU origin (Austria)</i>
ALLERGENI <i>ALLERGENS</i>	Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni definiti nel Reg.UE. 1169/2011. Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. <i>The product does not contain any of the food allergens defined in the EU Reg 1169/2011; dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood. This product is free from: additives, nitrogenous colouring agent, benzoates, BHA/BHT.</i>
USO <i>USE</i>	Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc. <i>The product can be used as it is according to the consumer taste or it can be used to make sauces, condiments or to prepare precooked dishes</i>

CARATTERISTICHE
CHARACTERISTICS

Peso netto (g) <i>Net weight (g)</i>	400
Peso sgocciolato (g) <i>Drained weight (g)</i>	> 250
Muffe / Metodo Howard (%) <i>Howard mould count (%)</i>	<40
Residuo ottico (%) <i>Brix value (%)</i>	>6,5
pH (correttore di acidità: acido citrico) <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	4,25 ÷ 4,40
Vuoto (cm Hg-bar) <i>Vacuum (cm Hg-bar)</i>	>10 - >0,13
Pomodori gialli (N°) <i>Yellow tomato pieces (N°)</i>	6/3 barattoli / tins
Pomodori necrotici (N°) <i>Necrotic tomato pieces (N°)</i>	1/2 barattoli / tins
Bucce (cm²/g) <i>Skin (cm²/g)</i>	≤ 3 /100g
Corpi Estranei (N°) <i>Foreign Bodies (N°)</i>	Assenti <i>Absent</i>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

Rev.04 del 01/12/2025

Consistenza <i>Consistency</i>	Buona <i>Good</i>	
Colore <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>	
Odore <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>	
Sapore <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>	
TMC <i>Shelf Life</i>	40 Mesi <i>40 Months</i>	
Conservazione a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature comprese tra 96 - 100 °C. <i>Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization at temperatures between 96 - 100 °C).</i>		
Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product)</i>	Energia (<i>Energy</i>) Grassi (<i>Fat</i>) (di cui saturi) (<i>of which saturated</i>) Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>) di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>) Fibre (<i>Fiber</i>) Proteine (<i>Protein</i>) Sale (<i>Salt</i>)	113Kj / 28 Kcal 0,0 g 0,0 g 3,7 g 3,6 g 1,3 g 1,6 g 0,05 g
Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura trasferire in un contenitore non metallico, conservare in frigorifero e consumarlo entro 3 giorni. <i>Store in a cool and dry place. Once opened, transfer to a non-metallic container, refrigerate and use within 3 days</i>	
INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING INFORMATION		
Formato (g)/Size (g)	400g	
Corpo/Body	Banda stagnata con laccatura bianca interna e grezzo esternamente, con apertura easy-open. BPA NI. <i>Tin plate cans with white lacquered inside and plain outside, with easy-open. BPA NI</i>	
Fondo e Coperchio/Bottom and end	TFS (Tin Free Steel)	
Barattolo diametro/h (mm) / Tin diameter/ h (mm)	73x109	
PALLETIZZAZIONE STANDARD STANDARD PALLETIZING		
Confezionamento standard / Standard Packaging	Vassoio in termoretraibile da 6 latte da 400g <i>Tray in shrink film with 6 tins of 400g</i>	
Pezzi per collo/ Pieces per case	6	
Misure collo LxPxh (mm)/ case measures WxPxh (mm)	155x230x115	
Peso collo (kg) / Weight case (Kg)	2,9	
Colli per strato / Cases per layer	25	
Strati per pallet 80x120 cm / Layer per pallet 80x120 cm	12	
Colli per pallet 80x120 cm / Cases per pallet 80x120 cm	300	
Altezza pallet (cm) / pallet height (cm)	153	
Peso totale pallet (kg) / total pallet weight (kg)	890	