



"Pomodori Pelati Interi"
"WHOLE PEELED TOMATOES"
2500g

POMPEL3 REV.14
28/10/2021



Prodotto - Product

Pelati pomodori interi

Plum Peeled Tomatoes in tomato juice

Formato - Size

2500g

Codice articolo	PF0010100090011	
Item number		
Marchio Brand	La Torrente	
Ingredienti Ingredients	Pomodori Pelati , succo di pomodoro. Correttore di acidità:acido citrico. Origine del pomodoro: Italia. Peeled Tomatoes, tomato juice. Acidity regulator: citric acid. Origin of tomato: Italy	
Modalità di conservazione: Storing conditions:	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 Shelf-life	41 mesi 41 months	
Shelf-life residua alla consegna		
Shelf-life on delivery	24 mesi 24months	
Confezionamento-Packaging		
Imballaggio primario Primary packaging	Corpo :Scatola in banda stagnata elettrolitica Esterno: grezzo o litografato/ Interno: smalto bianco Body :Tinplate cans Exterior: unpolished or lithographed/ Interior: white lacquered	
Dimensioni scatola Can dimensions	Ømmxmm	158x 151
Coperchio Lid	OPEN - TOP	Esterno: verniciato/Interno: smalto bianco Exterior:varnish/Interior:white lacquered
Imballaggio secondario Secondary packaging	casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) - cases KFK carton vassoi in plastica termoretraibile - plastic shrink-wrapped trays	
Dati impressi sul coperchio Data printed on the lid	codice azienda-factory code / lotto di produzione - batch number/ hh:mm (ora-hour) / sigla prodotto-product identification 31/12/2020 (Data di scadenza (SC) - Best Before End)	
Formato imballaggio Packaging size	6x2500	
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm Case dimensions	47,5x15,2x31,6	
Peso confezione Case weight	Kg ± 3%	17
Cartoni Cases per pallet	55	
Strati per pedana Layers per pallet	11	
Confezioni per strato Units per layer	5	
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm Type and dimensions of pallet	EPAL- 120X181X80	
Codice EAN unità consumatore Label EAN code	8000282000530	
Codice Ean confezione Package Ean code	80002820011620	



Caratteristiche merceologiche - Product Characteristics

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi, privati della buccia e immersi in succo di pomodoro.

La materia prima proviene, esclusivamente, da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata (certificata secondo lo standard UNI 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari), che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana (prodotto certificato conforme ai requisiti applicabili del UNI 11233:2009 "Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari").
Canned whole tomatoes are prepared from fresh, sound fruits, without skins, in tomato juice.
The raw material comes, exclusively, from Italian farms which all belong to an entirely checked and traced food chain (complies with the applicable requirements of UNI 22005:2008 "Traceability in the feed and food chain"), which make use of the method of "Integrated Pest Management" ensuring a possible medium pesticides residual less than 30% of the limit allowed by the Italian law (product certificate complies with the applicable requirements of UNI 11233:2009 "Integrated production systems in agricultural food chains

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto	g	≥ 2500
Net weight	g	
Peso sgocciolato	g	≥ 1500
Drained weight	g	
Sgocciolato sul netto %		≥60
Drained weight on net weight %		
Interezza	%	≥70
Drained weight of whole tomatoes %		
Vuoto	cmHg	≥8
Vacuum	cmHg	
Residuo Ottico	%	6,8 ÷ 7,5
Soluble solids/Brix°	%	
pH		≤4,50
pH level		
Bucce	cm ²	≤3cm ² /100g
Skins	cm ²	
Sale		assente
Salt		absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore		Tipico
Smell		Typical
Colore		Tipico
Colour		Typical
Sapore		Tipico
Taste		Typical
Consistenza		Soda
Texture		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 food.

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 Energy		91kJ - 22kcal
Grassi - Fat		0,1g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids		0g
Carboidrati - Carbohydrates		3,5g
di cui zuccheri of which sugars		3,5g
Fibre Fibers		0,9g
Proteine Protein		1,2g
Sale Salt		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 Fish and sea food - based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts 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