



**Prodotto - Product**

**Pomodorini Datterini al Naturale Coltivati in collina**  
Datterini tomatoes

**Formato - Size**

**530g**

<b>Codice articolo azienda</b> <i>Internal code</i>	<b>PFSPEDAS6</b>
<b>Marchio</b> <i>Brand</i>	La Torrente
<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	Pomodorini Datterini, acqua. Correttore di acidità: acido citrico Datterini tomatoes, water. Acidity regulator: citric acid
<b>Modalità di conservazione:</b> <i>Storing conditions:</i>	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.
<b>Termine minimo di conservazione</b> <i>Shelf-life</i>	48 mesi 48 months
<b>Confezionamento - Packaging</b>	
<b>Imballaggio primario</b> <i>Primary packaging</i>	barattolo in vetro trasparente clear, glass, jar
<b>Dimensioni scatola</b> <i>Can dimensions</i> Ømmxmm	73,4( ±1,4)x114,5 (±1,1)
<b>Capsula</b> <i>Crown</i>	Twist-off colore oro con mastice interno in PVC Twist-off green gold crown cap with PVC rubber cement
<b>Imballaggio secondario</b> <i>Secondary packaging</i>	<b>vassoi in plastica termoretraibile</b> <i>plastic shrink-wrapped trays</i>
<b>Dati impressi sul coperchio</b> <i>Data printed on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code) P (anno di produzione (S=2016) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date)
<b>Formato imballaggio</b> <i>Packaging size</i>	6x530
<b>Dimensioni Confezione (bxhxp) cm</b> <i>Case dimensions</i>	19x12x16,5
<b>Peso confezione</b> <i>Case weight</i> Kg ± 3%	3,5
<b>Cartoni</b> <i>Cases per pallet</i>	240
<b>Strati per pedana</b> <i>Layers per pallet</i>	10
<b>Confezioni per strato</b> <i>Units per layer</i>	24
<b>Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm</b> <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X134X80
<b>Codice EAN unità consumatore</b> <i>Label EAN code</i>	<b>8000282002251</b>
<b>Codice EAN Confezione</b> <i>Case EAN code</i>	<b>18000282002258</b>



### Caratteristiche merceologiche

#### Product Characteristics

**Il Datterino di San Bartolomeo è una speciale varietà di pomodorini di forma leggermente allungata. Viene coltivato in collina, nella valle del Fortore, ad un'altitudine di oltre 500 metri, nell'area del comune di San Bartolomeo, nel Beneventano. Il microclima e la conformazione del terreno ne permettono la coltivazione senza irrigazione, che conferisce al prodotto la sua particolare dolcezza e un alto grado zuccherino.**  
 The Datterino di San Bartolomeo tomato is a special variety of cherry tomato with a slightly elongated shape. They are grown on the hillsides of the Fortore Valley, at an altitude of over 500 metres, in an area inside the municipality of San Bartolomeo, in Benevento.  
 The soil and the microclimate mean they can be grown without irrigation which gives them their particular sweetness and high sugar content.

<b>Peso netto</b>	g	≥ 330
<i>Net weight</i>	g	
<b>Peso sgocciolato</b>	g	≥ 198
<i>Drained weight</i>	g	
<b>Sgocciolato sul netto %</b>		≥60
<i>Drained weight on net weight %</i>		
<b>Interezza</b>	%	≥70
<i>Drained weight of whole tomatoes %</i>		
<b>Vuoto</b>	cmHg	≥30
<i>Vacuum</i>	cmHg	
<b>Residuo Ottico</b>	%	≥6,0
<i>Soluble solids/Brix°</i>	%	
<b>pH</b>		≤4,50
<i>pH level</i>		
<b>Sale</b>		assente
<i>Salt</i>		absent

#### Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

<b>Odore</b>	Tipico
<i>Smell</i>	Typical
<b>Colore</b>	Tipico
<i>Colour</i>	Typical
<b>Sapore</b>	Tipico
<i>Taste</i>	Typical
<b>Consistenza</b>	Soda
<i>Texture</i>	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		
<b>Valore energetico</b> <i>Energy</i>	122kJ - 29Kcal			
<b>Grassi - Fat</b>	0,2g			
<b>di cui acidi grassi saturi</b> <i>of which saturated fatty acids</i>	0g			
<b>Carboidrati - Carbohydrates</b>	4,5g			
<b>di cui zuccheri</b> <i>of which sugars</i>	4,5g			
<b>Fibre</b> <i>Fibers</i>	1,4g			
<b>Proteine</b> <i>Protein</i>	1,6g			
<b>Sale</b> <i>Salt</i>	0,17g			
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 and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce sea food - based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi 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 <sub>2</sub> 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