



Prodotto - Product

Pomodoro Sorrento a cubetti

Chopped Sorrento tomatoes

Formato - Size

530g

Codice articolo azienda <i>Internal code</i>	PFCUPS
Marchio <i>Brand</i>	La Torrente
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Polpa di pomodoro di Sorrento, succo di pomodoro di Sorrento. Chopped Sorrento tomatoes, Sorrento tomato juice.
Modalità di conservazione: <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.
Termine minimo di conservazione <i>Shelf-life</i>	48 mesi 48 months
Confezionamento - Packaging	
Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	barattolo in vetro bianco clear, glass, jar
Dimensioni barattolo <i>Jar dimensions</i> Ømmxmm	73,4(±1,4)x114,5 (±1,1)
Capsula <i>Crown-top</i>	Twist-off colore oro con mastice interno in PVC Twist-off gold crown cap with PVC rubber cement
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	vassoi in plastica termoretraibile <i>plastic shrink-wrapped trays</i>
Dati impressi sul coperchio <i>Data printed on the lid</i>	TG1 (codice azienda-factory code) S (anno di produzione (S=2015) - year of production) xxx (tre cifre che indicano il giorno di produzione - production date) - hh:mm (ora-hour) 31/08/2019 (Data di scadenza (SC) - Best Before End)
Formato imballaggio <i>Packaging size</i>	6x330
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm <i>Case dimensions</i>	19x12x16,5
Peso confezione <i>Case weight</i> Kg ± 3%	3,5
Cartoni <i>Cases per pallet</i>	240
Strati per pedana <i>Layers per pallet</i>	10
Confezioni per strato <i>Units per layer</i>	24
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X134X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8000282001742
Codice EAN confezione <i>Package EAN code</i>	18000282001749



Caratteristiche della Materia Prima - Raw Material Characteristics

Il Pomodoro rosa di Sorrento, coltivato in tutta la penisola sorrentina, è l'ingrediente base della famosa insalata Caprese.

Ha un sapore dolce e delicato grazie al clima mite e alla vicinanza del mare. Di grande pezzatura, ha forma tondeggiante, e colore che va dal rosa-rosinato al rosso con sfumature verdi; Quando la maturazione è completa presenta le caratteristiche spaccature che gli conferiscono il suo aspetto inconfondibile.

The Sorrento Pink tomato is grown throughout the Sorrento peninsula and is the basic ingredient of the famous Caprese salad.

It has a sweet, mild flavour, thanks to the temperate climate and proximity to the sea. Large in size, roundish, and rosé pink to red with green tints in colour. When fully ripe, the tomato has characteristic splits that give it an unmistakable appearance

Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto	g	≥ 330
<i>Net weight</i>	g	
Peso sgocciolato	g	≥ 230
<i>Drained weight</i>	g	
Sgocciolato sul netto %		≥70
<i>Drained weight on net weight %</i>		
Vuoto	cmHg	≥30
<i>Vacuum</i>	cmHg	
Residuo Ottico	%	≥5,0
<i>Soluble solids/Brix°</i>	%	
pH		≤4,50
<i>pH level</i>		
Sale		assente
<i>Salt</i>		absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore	Tipico
<i>Smell</i>	Typical
Colore	Tipico
<i>Colour</i>	Typical
Sapore	Tipico
<i>Taste</i>	Typical
Consistenza	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		
Valore energetico Energy		86kJ - 20kcal		
Grassi - Fat		0,1g		
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids		0g		
Carboidrati - Carbohydrates		3,2g		
di cui zuccheri of which sugars		3,2g		
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	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 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	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