

Marzanino
Pomodorini Pelati interi 340g



Prodotto - Product

Marzanino - Pomodori pelati interi
Whole peeled tomatoes

Formato - Size

530g

Codice articolo azienda Internal code	PFSMJ
Marchio Brand	La Torrente
Ingredienti Ingredients	Pomodoro Marzanino, succo di pomodoro. marzanino tomatoes, tomato juice
Modalità di conservazione:	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.
Storage conditions:	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	48 mesi 48 months
Confezionamento-Packaging	
Imballaggio primario Primary packaging	barattolo in vetro bianco clear, glass, jar
Dimensioni vasetto Ømmxmm Jar dimensions	73,4(±1,4)x114,5 (±1,1)
Capsula Crown	Twist-off colore oro con mastice interno in PVC Twist-off gold crown with PVC rubber cement
Imballaggio secondario Secondary packaging	vassoi in plastica termoretraibile plastic shrink-wrapped trays
Dati impressi sul coperchio Data printed on the lid	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)
Formato imballaggio Packaging size	6x340
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm Case dimensions	19x12x16,5
Peso confezione Kg ± 3% Case weight	3,5
Cartoni Cases per pallet	240
Strati per pedana Layers per pallet	10
Confezioni per strato Units per layer	24
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm Type and dimensions of pallet	EPAL-120X134X80
Codice EAN unità consumatore Label EAN code	8000282002541



Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics

Peso netto <i>Net weight</i>	g	≥ 340
Peso sgocciolato <i>Drained weight</i>	g	≥ 240
Sgocciolato sul netto % <i>Drained weight on net weight %</i>		≥70
Interezza <i>Drained weight of whole tomatoes %</i>	%	≥70
Vuoto <i>Vacuum</i>	cmHg	≥30
Residuo Ottico <i>Soluble solids/Brix°</i>	%	≥6,5
pH <i>pH level</i>		≤4,50
Sale <i>Salt</i>		assente absent

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic Characteristics

Odore <i>Smell</i>		Tipico Typical
Colore <i>Colour</i>		Tipico Typical
Sapore <i>Taste</i>		Tipico Typical
Consistenza <i>Texture</i>		Soda 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	101 kJ-24kcal
Grassi - Fat	0,2g
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	0g
Carboidrati - Carbohydrates	4,0g
di cui zuccheri of which sugars	4,0g
Fibre Fibers	1,2g
Proteine Protein	1,3g
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 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 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