

**SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET**

<b>NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME</b>			
<b>PASSATA DI POMODORO/ TOMATO PUREE</b>			
<b>DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE</b>			
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. The product can be used just as it, according to the consumer taste or for to make sauce, condiment and precooked food.			
<b>DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION</b>			
Il pomodoro dopo che è stato lavato, ispezionato, cernito viene triturato, riscaldato e previa setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a leggera concentrazione; successivamente aggiunto caldo alle scatolee chiuso ermeticamente mediante aggraffatura del coperchio, pastorizzato, raffreddato e si procede con l'asciugatura delle scatole. The tomatoes undergoes the following steps during the industrial process: Washing, crushed tomatoes, sieved for remove skin and seeds, light concentrated and then packing, seaming, pasteurization, cooling and tin drying.			
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>			
Pomodoro, sale, acido citrico. Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano Tomatoes, salt, citric acid. Tomato obtained according to the "Integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. 100% Italian Tomatoes.			
<b>PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS</b>			
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature <100 °C Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C).			
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>			
Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata, BPA NI. The product is packed in tinplate, BPA NI.			
<b>CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION</b>			
Conserva per clima temperato Preserve for temperate climate			
<b>SHELF-LIFE</b>			
40 mesi dalla produzione per la banda stagnata, BPA NI. 40 months from production for tinplate, BPA NI.			
<b>INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING</b>			
Impresso con ink jet sulla scatola Ink jet on tin			
<b>CODING SYSTEM</b>			
<b>Explanation of lot coding system</b>	LJ244 CAF1 P3 W B3, LJ256 CAF1 L3 A1		
	L: (LOTTO/LOT)		
	J: (ANNO/YEAR) every year is drawn e valid for the all canned tomatoes		
	244: (GIORNO DEL CALENDARIO GIULIANO/GIULIAN DAY)		
	CAF1 : (CODICE FUTURAGRI/FUTURAGRI'S CODE)		
	C: (CUBETTO/DICED)		
	P: (PELATO/PEELED)		
	S: (PASSATA/TOMATO JUICE)		
	C;W;H: (COLD -WARM -HOT BREAK) trattamento della salsa		
	B1/B2/B3/B4: PRODUCTION LINE		
A1;A2: ASEPTIC LINE (CRUSHED TOMATOES)			
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)</b>			
ENERGIA / ENERGY	129,8 kJ/30,8 kcal		
GRASSI / FATS	0,4 g		
di cui grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,0 g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	4,8 g		
di cui zuccheri / of Sugars	4,5 g		
FIBER	1,2 g		
PROTEINE / PROTEINS	1,4 g		
SALE / SALT	0,3 g		
SODIO / SODIUM	0,12 g		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION</b>			
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3 giorni. Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place. Best before 3 days.			
<b>INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION</b>			
Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Non contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009. Idoneo per alimentazione musulmana ed ebraica, idoneo per i vegetariani, idoneo per vegans.			
This product is free from: additives, nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide. This product is moreover qualified for Kosher, vegetarian and vegan diet.			
<b>RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES</b>			
Fitofarmaci	Limiti di legge del Reg. CE 396/05, Reg. CE 149/08, disciplinare di produzione integrato applicato	Metalli pesanti e Contaminanti	Limiti di legge del Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche
Pesticides	Legal limits Reg. EC 396/05 and Reg. EC 149/08 and subsequent amendments, integrated production regulations applied	Heavy metals and contaminants	Legal limits Reg EC No. 1881/2006 and subsequent amendments
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS</b>			
<b>Parametro / Parameter</b>	<b>Unit of measure</b>	<b>3000 g</b>	
Formato/Shape	ml	2650	
Peso Netto / Net weight	g	2500	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
R.O. Brix	%	8,5 - 9	
pH	-	4,25 ÷ 4,40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 8,5	
Rapporto acidità/ Report acidity	%	6,5 - 7,5	
rapporto zuccheri / Report sugar	%	44 - 47	
Consistenza (bostwick) / Consistency (Bostwick)	cm	6,5 - 7,5	
Punti neri / Black point	N°	1/2 Barattoli - 1/2 Cans	
Colore/ Color (Gardner)	N°	> 2	
Odore e Sapore / Smell and taste	-	tipico / Typical	
<b>PACKAGING</b>			
Unità per fardello / Unit for burden	6		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	15,2 x 15,5 (diameter)		
Fardello / Burden	15,5x48x32		
<b>Peso / Weight (Kg)</b>			
Barattolo / Tin	2,8		
Fardello / Burden	17Kg		
<b>ADDRESS</b>			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	ROSSOGARGANO SCAPA, Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia		