

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
POLPA FINE DI POMODORO IN SUCCO DI POMODORO / CRUSHED TOMATOES IN TOMATO JUICE			
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE			
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.			
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION			
<p>Pomodori subiscono le seguenti operazioni durante il processo industriale: lavaggio ed eliminazione delle bucce, selezione visiva e selezione manuale, il taglio in pezzi grandi e poi in pezzi molto piccoli, addizione e miscelazione con succo di pomodoro (*), riempimento barattoli, pastorizzazione e raffreddamento, marcatura lotto e pallettizzazione (*) Il succo è preparato con pomodori tritati, passata al setaccio per rimuovere la pelle e semi, riscaldamento ed esposto una bassa concentrazione; successivamente, se necessario, il succo pH viene regolato con acido citrico, riscaldamento e miscelato con pomodori schiacciati (passo precedente sopra).</p> <p>The tomatoes undergoes the following steps during the industrial process: Washing, peeling and skin parting, checking and selection, juice (*) addition and packing, seam, pasteurization, cooling and tin drying. (*) the juice is prepared with crushed tomatoes, sieved for remove skin and seeds, heating and exposed a low concentration; afterwards, if necessary, the juice pH is adjusted with Citric Acid, heating and used to fill up the tins.</p>			
INGREDIENTI / INGREDIENTS			
Pomodoro Lungo, succo di pomodoro, acido citrico (correttore di acidità). Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano Long Tomatoes, tomatoes juice, citric acid. Tomato obtained according to the "Integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. 100% Italian Tomatoes			
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS			
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C).			
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata smaltata formato 5kg / The product is packed in enamel tinplate, shape 5kg			
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION			
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate			
SHELF-LIFE			
40 mesi dalla produzione / 40 months from production			
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING			
Impresso con ink jet sul barattolo / Ink jet on can			
CODING SYSTEM			
Explanation of lot coding system	LE244 CAF1 C2 W B3, LE256 CAF1 L3 A1		
	L: (LOTTO/LOT)		
	E: (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)		
	L: (POLPA FINE/CRUSHED)		
C;W;H: (COLD -WARM -HOT BREAK) trattamento della salsa			
B1/B2/B3/B4: PRODUCTION LINE			
A1;A2: ASEPTIC LINE (CRUSHED TOMATOES)			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS 2019)			
ENERGIA / ENERGY	110 kJ/26 kcal		
GRASSI / FATS	0.36 g		
grassi saturi assenti / of which saturated	0.0g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	4.1 g		
di cui zuccheri / of which sugars	3.95 g		
FIBER	1.05 g		
PROTEINE / PROTEINS	1.1 g		
SALE / SALT	0.13 g		
SODIO / SODIUM	0.05 g		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION			
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 3-4 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, relose the cap and then keep it in a cooling place. Best before 3-4 days.			
INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Non contiene Allergeni Alimentari definiti nel Reg. UE 1169/2011 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.			
RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES			
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
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameter	Unit of measure	5000 g BS	
Formato/Shape	g	5000	
Capacità / Capacity	g	4125	
Peso Netto / Net weight	g	4050	
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 3% = 3989,25 g (L. 690/1978)	
Sgocciolato su netto/Drained of net	%	> 60	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
Brix	%	> 7,0	
pH	-	4.20 ÷ 4.40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10	
Bucce / Skins	cm ² /tin	≤ 3 / 100 g	
Pomodori gialli/ Yellow pieces tomatoes	N°	6/3 barattoli / tins	
Pomodori Necrotici / Necrotic pieces tomatoes	N°	1/2 barattoli / tins	
Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 barattoli / tins	
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	Nessuno / Negative	
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	Tipico / Typical	
Texture/appearance (*)	-	Buona / Good	
Conta Batterica Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi / Coliforms	Ufc/g	< 10	ISO 4832:2006
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 10	UNI EN ISO 21527-1:2008
PACKAGING			
Unità per fardello / Unit for burden	3		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	24 x 15,5 (diameter)		
Fardello / Burden	24 X 48 X 16		
Peso / Weight (Kg)			
Barattolo / Tin	4,4		
Fardello / Burden	13,5		
ADDRESS			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	ROSSOGARGANO S.C.A.P.A., Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia		