



Prodotto				
ST 225024		Passata di datterino giallo		
Descrizione				
Passata di datterino giallo 100% 100% yellow datterino tomato puree				
ORIGINE MATERIA PRIMA:		MATERIA PRIMA COLTIVA IN ITALIA RAW MATERIAL CULTIVATED IN ITALY MATERIA PRIMA TRASFORMATA IN ITALIA RAW MATERIAL PROCESSED IN ITALY		
Utilizzo				
Il prodotto può essere utilizzato per farcire pizze o utilizzato al posto del pomodorino fresco, la bassa acidità l'elevata dolcezza lo rendono ideale da saltare in padella con frutti di mare carne o verdure. The product can be used to stuff pizzas or used in place of fresh cherry tomatoes, the low acidity and high sweetness make it ideal for sautéing in a pan with seafood, meat or vegetables.				
Ingredienti				
POMODORO DATTERINO Tomatoes				
Informazioni nutrizionali - Nutritional information				
Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione Source : INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition				
		Media per 100 g** Average for 100g	Media per porzione Average for serving (100 g)	*GDA GDA%
Valore energetico	Energy	21kcal/89kj		2000 kcal
Proteine	Protein	1.3 g		50g
Lipidi	Fat	0.2 g		70 g
di cui saturi	of witch satures	0		
colesterolo	Cholesterol			0 g
carboidrati	Carbohydrate	3g		270g
Di cui zuccheri	Of witch sugar	3g		90g
Fibre	Fiber			
Sodio	Sodium			
Sale	Salt	0.8g		6 g
Le *GDA (Guideline Daily Amout) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica. GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels **I valori nutrizionali possono variare in base alla variabilità naturale materia prima utilizzata / Nutritional value can differ for the natural variability of raw material.				
Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic				
Standard				
Formato nominale ml		1062ml		
Peso netto g		1000g		/
Peso sgocciolato g				
pH			pH< 4.2	
Sale				
Vuoto cm Hg			≥ 10 cm Hg	
Corpi estranei			Assenti/ Absent	
A (vaso tipo america) – C (vaso tipo colonna) O (vaso tipo orcio)				
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic				
Odore			Tipico - typical	
Colore			Tipico - typical	
Sapore			Tipico - typical	



Consistenza	Tipico-Typical
-------------	----------------

Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario *Primary packaging* Vaso di vetro con capsula twist-off
Jar with twist-off cap

Imballaggio secondario *Secondary packaging* ☐ Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - *Pallet : EUR - EPAL type*

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
ml	g	⌀mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
1062	950	108x 162	6	22 x 33 x 17	12342	8.5	11	7	77	140

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - *The product meet the following claims* Si / No - Yes /No

Idoneo per vegetariani ova latticini - *Suitable for Ovo - lacto vegetarians* Si - Yes

Idoneo per vegani - *Suitable for Vegans* Si - Yes

Idoneo per celiaci - *Suitable for Coeliacs* Si - Yes

Idoneo per diabetici - *Suitable for Diabetics* Come da dieta prescritta
-
Follow prescribed diet

Prodotto da agricoltura biologica - *Organic certificated* No - No -

Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - *Free from Genetically Modified Organisms (GMO)* Si - Yes

Assenza di caffeina - *Free from Caffeine* Si - Yes

Assenza di dolcificanti - *Free from Sweeteners* Si - Yes



Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens				
Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	Presenza certa nello stabilimento	Presenza nel prodotto	Possibile Cross contamination
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product)</i>	Si - Yes			
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	Si - Yes			
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	Si - Yes			
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	Si - Yes			
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes			
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes			
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes	Si-Yes	NO-NO	NO-NO
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes			
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes			
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes	Si-Yes	NO-NO	NO-NO
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes			
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes	Si-Yes	NO-NO	NO-NO
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes	Si-Yes	NO-NO	NO-NO
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes			
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes			
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes			
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes	Si-Yes	NO-NO	NO-NO
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes			
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes			
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes			
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes			
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes			
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes			



Glutammato monopedico (E621)	Si - Yes
Monosodium Glutamate(E621)	
