

# Passata di Pomodoro

## Tomato purée

Definizione <i>Definition</i>	Conserva vegetale di passata di pomodoro, stabilizzata mediante trattamento termico. <i>Vegetable preserve of tomato puree, stabilized through heat treatment.</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Pomodoro (di origine italiana provenienti da produzione integrata). <i>Tomatoes (Italian origin from integrated pest control).</i>
TMC <i>Shelf-Life</i> (mesi/ <i>months</i> )	<b>48</b>
Modalità di conservazione <i>Preservation</i>	Tenere in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto il contenitore, se non utilizzato completamente, conservare in frigo (1÷4°C) al <b>massimo per 3 giorni</b> . <i>Store in a cool, dry place. After opening, if not entirely used, refrigerate (1÷4°C) and use within 3 days.</i>
Utilizzo <i>Use</i>	Il prodotto può essere utilizzato, da consumatori di tutte le età, tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere. <i>The product can be used by consumers of any age, both as it is and cooked flavored to taste.</i>

Peso Netto (g) <i>Net weight (g)</i>	<b>690</b>	Residuo Ottico a 20°C (%) <i>Optical Residue blended at 20 °C (%)</i>	≥ 8	Colore <i>Color</i>	Rosso tipico <i>Natural Red</i>
Peso Sgocciolato (g) <i>Drained weight (g)</i>	-	Sale Aggiunto (%) <i>Added salt (%)</i>	Assente <i>Absent</i>	Odore <i>Smell</i>	Gradevole e caratteristico <i>Pleasant and characteristic</i>
Vuoto (cm/Hg) <i>Vacuum (cm/Hg)</i>	> 22	Conteggio Muffe (Howard %) <i>Howard Mould Count (Howard %)</i>	≤ 20	Sapore <i>Flavor</i>	Gradevole e caratteristico <i>Pleasant and characteristic</i>
pH	< 4,50	Test sterilità commerciale <i>Commercial sterility test</i>	Stabile dopo incubazione a 35°C per 14 giorni <i>Stable after incubation at 35°C for 14 days</i>	Consistenza <i>Consistency</i>	6÷9 gradi Bostwick <i>6÷9 Bostwick degree</i>



# Passata di Pomodoro

## Tomato purée

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA (valori medi per 100 g)

#### AVERAGE NUTRITIONAL DECLARATION

Energia <i>Energy</i>	<b>122 KJ/ 29 kcal</b>
Grassi <i>Fat</i>	0,14 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which Saturates</i>	0,04 g

Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	5,2 g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	4,7 g
Fibre <i>Fibre</i>	1,5 g

Proteine <i>Protein</i>	1,0 g
Sale <i>Salt</i>	0,01 g

### IMBALLAGGIO PRIMARIO

#### PRIMARY PACKAGING

Contenitore <i>Package</i>	Bottiglia <i>Bottle</i>
Descrizione contenitore <i>Package material</i>	Contenitore di vetro 720 ml <i>Glass container 720 ml</i>
Tipo di apertura (capsula) <i>Opening (cap)</i>	Capsula twist off <i>Twist off cap</i>

Codifica lotto <i>Lot Codes</i>	A getto di inchiostro – Sul corpo <i>Ink Jet - On the jar</i>
Dimensioni contenitore h - d (mm) <i>Package dimension h - d (mm)</i>	h 220 – d 78
Codifica TMC <i>Shelf-life Code</i>	A getto di inchiostro – Sul corpo <i>Ink Jet - On the jar</i>



# Passata di Pomodoro

## Tomato purée

### REQUISITI DIETETICI SPECIALI

#### SPECIFIC DIETARY REGIMEN

<b>Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni</b> <i>The product satisfies the following sentences</i>	<b>Si/No</b> <i>Yes/No</i>
Idoneo per vegetariani <i>Suitable for Vegeterians</i>	Si <i>Yes</i>
Idoneo per vegani <i>Suitable for Vegans</i>	Si <i>Yes</i>
Idoneo per dieta Kosher <i>Suitable for Kosher diet</i>	Si <i>Yes</i>
Idoneo per celiaci <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si <i>Yes</i>
Prodotto da agricoltura biologica <i>Bio product</i>	No <i>No</i>
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati (OGM) <i>GMO Free</i>	Si <i>Yes</i>
Assenza di caffeina  <i>Caffeine free</i>	Si  <i>Yes</i>
Assenza di dolcificanti <i>Sweetener free</i>	Si <i>Yes</i>

### LISTA ALLERGENI

#### LIST OF ALLERGENS

	Presenza (Si/No) <i>Presence (Yes/No)</i>
Cereali contenenti glutine (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals and derivatives containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybrids)</i>	No <i>No</i>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	No <i>No</i>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	No <i>No</i>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	No <i>No</i>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	No <i>No</i>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	No <i>No</i>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (incl. lactose)</i>	No <i>No</i>
Frutta a guscio, esempi: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di anacardi ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati (snack con nocciole, gelati con noccioline, brioches con crema alla nocciola..ecc). <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof (snack containing hazelnuts, ice-cream with peanuts, brioches with hazelnut cream, etc..)</i>	No <i>No</i>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	No <i>No</i>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	No <i>No</i>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	No <i>No</i>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l <i>Sulphites and sulphur dioxide [<math>\geq 10</math> mg/kg or 10 mg/l ]</i>	No <i>No</i>
Lupini e prodotti a base di lupini. <i>Lupin and products thereof</i>	No <i>No</i>
Molluschi e prodotti a base di molluschi. <i>Molluscs and products thereof</i>	No <i>No</i>