



Documento HACCP  
2 3 1 pomodoro pizza sauce in scatola AMERICA 160701



**Prodotto - Product**

Polpa di pomodoro in purea di pomodoro  
*Peeled Crushed Tomatoes in tomato puree*

**Descrizione - Description**

Prodotto da pomodoro fresco dalla pianta *Solanum lycopersicum*, passati al setaccio con maglie larghe ed eliminazione parziale dell'acqua per evaporazione e conservati in scatola, Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione.

*Produced by fresh tomatoes from the plant Solanum lycopersicum, sieved with large mesh and partial removal of water by evaporation Preserved in boxproduct subjected to pasteurization*

**Utilizzo - Intended use**

Utilizzare tal quale come base per pizza o per la preparazione di salse al pomodoro  
*Use as it is as pizza topping or for tomato sauces preparation*

**Ingredienti - Ingredients**

Polpa di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330),  
*Peeled Crushed Tomatoes, Salt, acidity regulator: citric acid (E330),*

**Informazioni nutrizionali - Nutritional information**

Fonte: Analisi  
Source : Analysis

		Media per 100 g Average for 100g	Media per 125g Average for 125g	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	26 kcal/ 111 kj	33 Kcal/ 139 Kj	1%
Proteine	<i>Protein</i>	1,1 g	1,4 g	2%
Lipidi	<i>Fat</i>	0,2 g	0,2 g	0%
Grassi saturi	<i>Saturated Fat</i>	0,0 g	0,0 g	0%
Carboidrati tot	<i>Carbohydrate tot</i>	5,0 g	6,2 g	2%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	4,0 g	5,0 g	4%
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0,0 g	0,0 g	0%
Calcio	<i>Calcium</i>	38 mg	47 mg	4%
Sodio	<i>Sodium</i>	100 mg	120 mg	4%
Ferro	<i>Iron</i>	1,5 mg	1,8 mg	8%
Fibre	<i>Fiber</i>	1,0 g	1,0 g	4%
Vitamina C	<i>Vitamin C</i>	9,7 mg	12 mg	16%
Vitamina A	<i>Vitamin A</i>	UI 742	UI 927	15 %
Vitamina D	<i>Vitamin D</i>	UI 0,0	UI 0,0	0%
Potassio	<i>Potassium</i>	530,0 mg	663,0 mg	17%

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*

**Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic**

		Standard
Formato nominale	<i>Size</i>	5000
Peso netto	<i>Net weight</i>	4100g
Residuo ottico	<i>Soluble solids</i>	7°-8° Brix
Rapporto acido	<i>Acid ratio</i>	7% ± 1%
Rapporto zuccheri	<i>Sugar ratio</i>	45% ± 2%
Consistenza	<i>Bostwich</i>	10 – 12 cm/30 sec
Colore a/b	<i>Color a/b</i>	a/b min.2.0
Muffe	<i>Mould</i>	<30%
pH	<i>pH</i>	<4.50
Attività dell'acqua	<i>Water Activity</i>	≤0.95

**Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic**

Odore	<i>smell</i>	Tipico - <i>typical</i>
Colore	<i>colour</i>	Tipico - <i>typical</i>
Sapore	<i>taste</i>	Tipico - <i>typical</i>
Consistenza	<i>texture</i>	denso - <i>thick</i>



### 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      Scatole in banda stagnata litografate esternamente con o senza  
*Primary packaging*      coperchio easy open  
*Tinplate cans lithographed externally with or without easy open top*

Scatole internamente       verniciata       smaltata  
*Tinplate cans internally*      *varnished*      *lacquered*

Imballaggio secondario       casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) - cardboard KFK (Kraft flute  
*Secondary packaging*      *Kraft) cases*

Vassoi in plastica termoretraibile -      *Tray in plastic shrink pack*

Pedana : tipo EUR o EPAL-      *Pallet : EUR type or EPAL*

Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Cassa per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size cm</i>	<i>Case Volume</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
g	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h	cm <sup>3</sup>	kg	n°	n°	n°	cm
4100	155X236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	6	66	160
4100	155x236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	7	77	180

### 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 three days.*

### Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

### Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.  
*The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.*

### Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes
Idoneo per dieta Kasher - <i>Suitable for Kasher diets</i>	Certificato, Si - Yes, certificate
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Certificato, Si - Yes, certificate
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si – Yes
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si – Yes
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	No – No
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - Yes



Documento HACCP  
2 3 1 pomodoro pizza sauce in scatola AMERICA 160701



**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 <i>Yes/No</i>	La presenza è attribuita a <i>Presence attributed to:</i>
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	
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	
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	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes	
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	
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>	No - No	Acidificante acido citrico (E330) <i>Citric acid (E330) acidificant</i>
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	

MANUFACTURER PRODUCT SPEC SHEET DISTRIBUTED BY  
**GauchtGourmet** 17401 TRITON SCHERTZ TX 78154

PHONE: 210-277- 7930 FAX: 210-497- 2364 EMAIL: INFO@GAUCHOGOURMET.COM