



Prodotto - Product

Pomodori pelati interi in purea di pomodoro
Whole Peeled tomatoes in tomato puree

Marca:
Brand:



Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta aggiungendo a pomodori pelati purea di pomodoro parzialmente evaporato, Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi della pianta di pomodoro *Solanum lycopersicum*, lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto. Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione

*Vegetable preserve obtained by adding a peeled tomatoes tomato puree partially evaporated, product obtained from healthy and ripe tomato plant *Solanum lycopersicum*, worked in short times in order to ensure the best conditions of hygiene and product stability. Product subjected to pasteurisation process*

Utilizzo - Intended use

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento.
Use as it is or for tomato sauces preparation

Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati, purea di pomodoro, basilico, Sale, correttore di acidità acido citrico,
Peeled tomatoes, tomato puree, basil leaf, Salt, acidity regulator: citric acid,

Informazioni nutrizionali - Nutritional information

Fonte: Analisi Source : analysis

Media per 125g - Serving size ½ Cup Daily Value

Valore energetico	<i>Energy</i>	31 Cal	2%
Grassi totali	<i>Total Fat</i>	0 g	0%
Grassi saturi	<i>Saturated Fat</i>	0 g	0%
Grassi acidi	<i>Trans Fat</i>	0 g	
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0 mg	0%
Sodio	<i>Sodium</i>	100 mg	4%
Carboidrati tot	<i>Carbohydrate tot</i>	6 g	2%
Fibre	<i>Dietary Fiber</i>	1 g	4%
Zuccheri tot	<i>Total sugar</i>	4,4 g	
Zuccheri aggiunti	<i>Include Added Sugar</i>	0 g	0%
Proteine	<i>Protein</i>	2 g	
Vitamina D	<i>Vitamin D</i>	0 mcg	0%
Calcio	<i>Calcium</i>	43 mg	3%
Ferro	<i>Iron</i>	1,6 mg	9%
Potassio	<i>Potassium</i>	663 mg	14%

Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic

		Standard
Formato nominale	<i>Size ml</i>	3400
Peso netto	<i>Net weight</i>	3000 g
Peso sgocciolato	<i>Drained weight</i>	1800 g
Interezza	<i>Wholeness</i>	>70%
Residuo ottico	<i>Soluble solids</i>	7° Brix
Bucce	<i>Skin</i>	< 3 cm ² /100 g
PH	<i>PH</i>	4,10 ÷ 4,40
NaCl aggiunto	<i>NaCl added</i>	0,1 %
Acido citrico aggiunto	<i>Citric acid added</i>	q.b.
Antifermentativi /	<i>Additives</i>	Assenti / Absent
Coloranti		
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>	sodo - <i>firm</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.
 Muffe (metodo Howard): 25% campi positivi.
Moulds (Howard's method): 25% positive fields.

Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda stagnata <i>Tinplate cans</i>
	Scatole in banda stagnata <input type="checkbox"/> grezza <input type="checkbox"/> verniciata <input type="checkbox"/> smaltata <i>Tinplate cans internally <input type="checkbox"/> raw <input type="checkbox"/> varnished <input type="checkbox"/> laquered</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	<input type="checkbox"/> casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) <input type="checkbox"/> <i>carton KFK (Kraft flute Kraft) cases</i> <input type="checkbox"/> Vassoi in plastica termoretraibile <input type="checkbox"/> <i>Tray in plastic shrink pack</i>

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

Formato Imballaggio io Size Packagin g	Volume Content	Dimensioni Scatola Can size	Scatole per cassa Cans for case	Dimensioni cassa Case size	Peso cassa Case weight	Casse per strato Layer on pallets	N° strati Layer number	Totale colli per pedana Cases for pallets	Altezza pedana Height pallet
g	ml	⊙mm x mm	n°	Lu x La x h cm	kg	n°	n°	n°	cm
3000	3100	155 x 175,5	6	33 x 48 x 18	19	8	8	64	144

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*

Provenienza materia prima – Origin of raw materials

Italia - *Italy*

Conformità legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione USA ed ai regolamenti FDA applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.
The product complies with US law and applicable FDA regulations. The analysis are performed following the official methods.

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 Kosher - <i>Suitable for Kosher 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 -



Documento HACCP
2 3 1 Peeled whole tomatoes 170904



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

	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Il prodotto è libero da The product is free from	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale Animal product(except rennet free milk product)	Si - Yes	
Grassi animali Animal Fat(Excluding milk fat)	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof	Si - Yes	
Amido modificato Modified Starch	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati Soybeans and products thereof	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati Milk and products thereof	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati Celery and products thereof	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati Lupin and products thereof	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati Molluscs and products thereof	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati Mustard and products thereof	Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and products thereof	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente Mechanically recovered meat	Si - Yes	
Coloranti naturali Natural Colours	Si - Yes	
Coloranti artificiali Artificial Colours	Si - Yes	
Aromi artificiali Artificial Flavours	Si - Yes	
Aromi naturali Natural Flavours	Si - Yes	
Conservanti Preservatives	No - No	Acidificante acido citrico (E330) Citric acid (E330) acidificant
Glutammato monopedico (E621) Monosodium Glutamate(E621)	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