

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
POMODORO PELATO INTERO IN SUCCO DI POMODORO / WHOLE PEELED 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>Il pomodoro dopo essere stato lavato è sottoposto a pelatura e allontanamento delle bucce, segue l'ispezione e la cernita, l'inscatolamento l'aggiunta di succo (*), la chiusura delle scatole mediante aggraffatura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e la codifica delle scatole. (*) il succo è preparato con pomodoro tritato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione; successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole.</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 coding of tins. (*) 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			
<p>Pomodoro Lungo, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico. Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano</p> <p>Long Tomatoes, tomatoes juice, acidity regulator: citric acid. Tomato obtained according to the "integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. 100% Italian Tomatoes</p>			
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS			
<p>Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature comprese tra 96 - 100 °C. Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization at temperatures between 96 - 100 °C).</p>			
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
<p>Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata, formato 1 kg SMALTATO/GREZZO oppure litografato ROSSOGARGANO con coperchio OPEN TOP oppure SMALTATO/GREZZO con coperchio EASY OPEN The product is packed in tinplate, the shapes is 1 kg, WHITE LAQUERED/PLAIN or printed ROSSOGARGANO with lid OPEN TOP or WHITE LAQUERED/PLAIN with lid EASY-OPEN</p>			
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION			
<p>Conserva per clima temperato. Preserve for temperate climate.</p>			
SHELF-LIFE			
<p>40 mesi dalla produzione. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 3-4 giorni. 40 months from production. Once opened, store in the refrigerator (+4°C) and use within 3-4 days.</p>			
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING			
<p>Impreso con ink jet sulla scatola. Ink jet on tin.</p>			
CODING SYSTEM			
Explanation of lot coding system	LG244 CAF1 C2 W B3, LG256 CAF1 L3 A1		
	L: (LOTTO/LOT)		
	G: (ANNO 2024/YEAR 2024) 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)		
<p>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)</p>			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g			
ENERGIA / ENERGY	98 kJ/23 kcal		
GRASSI / FAT	0,0 g		
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,0 g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	3,5 g		
di cui zuccheri / of which sugars	3,5 g		
FIBRE / FIBRE	1,3 g		
PROTEINE / PROTEIN	1,4 g		
SALE / SALT	0,09 g		
SODIO / SODIUM	0,035 g		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION			
<p>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, reclose the cap and then keep it in a cooling place. Best before 3-4 days.</p>			
INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION			
<p>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.</p> <p>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.</p>			
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 UE n. 915/2023 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 EU No. 915/2023 and subsequent amendments
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameter	Unit of measure	1 kg	
Formato/Shape	g	800	
Capacità / Capacity	g	850	
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	> 500	
Peso Netto/ Net weight	g	800	
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	15g = 785 g (L. 690/1978)	
Interezza /sgocciolato(wholoiness/ drained weight)	%	> 95	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 50	
Brix	%	> 6,2	
pH	-	4,25 - 4,40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg - bar	> 10 cm Hg -> 0,13 bar	
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	
Parti vegetali / Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 barattoli / tins	
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	Assenti / Absent	
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	Tipico / Typical	
Texture/appearance (*)	-	Buono / Good	
PACKAGING			
Unità per fardello / Unit for burden	12		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	11,8 x 9,9 (diameter)		
Fardello / Burden	12,5 x 41 x 31		
Peso / Weight (Kg)			
Barattolo / Tin	0,883		
Fardello / Burden	11		
ADDRESS			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	ROSSOGARGANO SCAPA, Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia		

