



30/09/2016

Prodotto - Product					
Pomodori pelati interi in succo di pomodoro <i>Peeled whole tomatoes in tomato juice</i>	BIG CHEF				
Descrizione - Description					
Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi privati della buccia e immersi in succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato. <i>Canned whole tomatoes are prepared from fresh, sound, ripe fruits of the tomato plant Solanum lycopersicum</i>					
CODICE EAN / EAN CODE:					
Utilizzo - Intended use					
Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento. <i>Use as it is or for tomato sauces preparation</i>					
Ingredienti - Ingredients					
Pomodori Pelati 60%, succo di pomodoro 39.71 %, sale 0.28%, acido citrico (E330) 0.01% <i>Peeled tomatoes 60%, tomato juice 39.71%, salt 0.28%, citric acid (E330) 0.01%</i>					
Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
Fonte: Banca Dati INRAN – Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione <i>Source: INRAN databank – National Research Institute for Food and Nutrition</i>					
	Media per 100 g <i>Average for 100g</i>	Media per porzione <i>Average for serving (200 g)</i>	GDA	GDA%	
Valore energetico <i>Energy</i>	81kj 19 kcal	40kj 9 kcal	8400 kj 2000 kcal	0,5%	
Grassi <i>Fat</i>	0,1 g	0,05 g	70 g	0%	
di cui saturi <i>of witchsatures</i>	0,0 g	0,0	20g	0%	
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	3,0 g	1,5 g	270g	0%	
di cui zuccheri <i>of witch sugar</i>	3,0 g	1,5 g	90g	2%	
Fibre <i>Fiber</i>	0,9 g	0,45 g	25 g	2%	
Proteine <i>Protein</i>	1,1 g	0,55 g	50g	1%	
Sale <i>Salt</i>	0,28g	1.4g	6g	1%	
Le *GDA (GuidelineDailyAmount) 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. <i>GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels</i>					
Caratteristiche chimico fisiche – ChemicalPhysicalcharacteristic					
Standard					
Formato nominale	Size	425	850	2650	2650
Peso netto g	Net weight g	400	800	2500	2550
Peso sgocciolato g	Drainedweight g	240	480	1500	1530
Residuo ottico %	Solublesolids %	5,5 – 6,0 ° Brix			
Bucce cm ²	Skin cm ²	< 3 cm ² /100 g			
pH	pH	<4.50			
Dimensione Cubetti	mm				
Caratteristiche organolettiche - Organolepticcharacteristic					
Odore	smell	Tipico - typical			
Colore	colour	Tipico - typical			
Sapore	taste	Tipico - typical			
Consistenza	texture	sodo - firm			
Caratteristiche microbiologiche - Microbiologicalcharacteristic					
Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C <i>Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in</i>					





manner to dont compromise organoleptic characteristic of food

Confezionamento- Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in bandastagnata con o senzacoperchioeasy open <i>Tinplate cans with or without easy open top</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	<input type="checkbox"/> scatole in banda stagnata <input type="checkbox"/> grezza <input type="checkbox"/> verniciata <input type="checkbox"/> smaltata <i>Tinplate cans internally raw varnished lacquered</i> <input type="checkbox"/> casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) <i>carton KFK (Kraft flute Kraft) cases</i> <input type="checkbox"/> Vassoi in plasticatermoretraibile <i>Tray in plastic shrink pack</i>
Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - <i>Pallet : EUR - EPAL type</i>	

Formato imballaggio o Size packaging	Volume Content	Dimensioni scatola Can size	Scatole per cassa Cans for case	Dimensioni cassa Case size	Volum e cassa Case volume	Peso cassa Case weight	Casse per strato Layer on pallets	N° strati Layemumber	Totale colli per pedana Cases for pallets	Altezza pedana Height pallet
g	ml	mm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm ³	kg	n°	n°	n°	cm
400	425	75 x 110	24	31 x 46 x 12	17112	11	6	12	72	160
800	850	99 x 118	12	31 x 41 x 13	16523	11	8	12	96	156
1200	1050	99 x 145,1	12	27 x 40 x 15	16200	13	8	10	80	150
2500	2650	155 x 151,5	6	33 x 48 x 16	25344	16	6	10	60	173

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 legislative – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed a regolamenti CE applicabili.
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 - lactovegetarians</i>	SI - Yes
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	SI - Yes
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	SI, ma non certificato - <i>Yes, but it isn't certified</i>
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	SI, ma non certificato - <i>Yes, but it isn't certified</i>
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>Organiccertificated</i>	No – No
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati <i>Free from GeneticallyModifiedOrganisms (GMO)</i>	SI - Yes
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	SI - Yes
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	SI - Yes



Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - FoodIntolerance and allergens			
	Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale <i>Animal product (except rennet free milk product)</i>		Si - Yes	
Grassianimali <i>Animal Fat (Excluding milk fat)</i>		Si - Yes	
Cerealicontenentiglutine <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, brazilnut, 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) Citric acid (E330) acidificant
Glutammato monopodico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>		Si - Yes	



30/09/2016