

TIPOLOGIA PRODOTTO	
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	
Pomodoro pelati interi da agricoltura biologica.	
INGREDIENTI:	
Pomodori freschi bio, succo di pomodoro bio, correttore di acidità: acido citrico.	
ORIGINE MATERIA PRIMA:	
ITALIA	
ORGANISMO DI CONTROLLO:	CCPB - IT BIO 009
OPERATORE CONTROLLATO:	2481

PARAMETRI COMMERCIALI	
CODICE ARTICOLO:	CG510PPE400A01
DESCRIZIONE ARTICOLO:	POMODORI PELATI BIO GR. 400
ALIQUOTA IVA:	4%
NOMENCLATURA COMBINATA:	20021010
CODICE EAN:	8013034004496
PESO NETTO:	400 g
PESO SGOCCIOLATO:	240 g
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):	36 mesi a partire dalla data di produzione.
MODALITÀ INDICAZIONE TMC:	gg/mm/aaaa

DETTAGLI IMBALLO			
COMPOSIZIONE IMBALLO PRIMARIO:		Scatola in banda stagnata, smaltata internamente, con apertura a strappo. Etichetta in carta a 4 colori su sfondo chiaro.	
MODALITÀ SMALTIMENTO IMBALLI PRIMARI:		Lattina: acciaio FE40. Etichetta: carta PAP22.	
COMPOSIZIONE IMBALLO SECONDARIO:		Vassoio in cartone. Rivestimento in film plastico termoretraibile.	
MODALITÀ SMALTIMENTO IMBALLI SECONDARI:		Vassoio: carta/cartone. Film: plastica.	
DIMENSIONE PEZZO (h x d):		110 mm x 750 mm	
DIMENSIONE CARTONE (h x l x p):		112 mm x 300 mm x 222 mm	
DIMENSIONE PALLET (h x l x p):		1668 mm x 1200 mm x 800 mm	
PEZZI PER CARTONE:	12	CARTONI PER STRATO:	12
NUMERO STRATI:	14	CARTONI PER PALLET:	168

PARAMETRI PRODOTTO			
TECNICO – QUALITATIVI su 100 parti di sostanza secca:		VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto:	
Residuo secco:	94 %	Energia:	89 kJ / 21 kcal
pH:	4,2 – 4,5	Grassi:	0,1 g
Grado Brix:	≥ 4,5 °Bx	di cui ac. grassi saturi:	0 g
Corpi estranei:	assenti	Carboidrati:	3,5 g
Consistenza:	polposa, rustica	di cui zuccheri:	3 g
Colore:	rosso brillante	Fibre:	1,1 g
Odore e sapore:	tipico del pomodoro maturo	Proteine:	1,5 g
		Sale:	0,13 g

PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZA (Reg. UE 1169/2011 – All. II)				
	Ingrediente che contiene l'allergene	Presenza nel prodotto	Presenza nel luogo di produzione	Presenza accidentale nel prodotto
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati				
Crostacei e prodotti a base di crostacei.				
Uova e prodotti a base di uova.				
Pesce e prodotti a base di pesce.				
Arachidi e prodotti a base di arachidi.				
Soia e prodotti a base di soia.				
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).				
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <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 macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.				
Sedano e prodotti a base di sedano.				
Senape e prodotti a base di senape.				
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.				
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> .				
Lupini e prodotti a base di lupini.				
Molluschi e prodotti a base di molluschi.				

\*ALLERGENI ASSENTI

ALTRE INDICAZIONI	
MODALITÀ D'USO:	È consigliabile scaldare il prodotto prima del consumo. Adatto come base per sughi di primi e secondi piatti o pizza.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Una volta aperto conservare in frigorifero (4 °C), meglio se in un contenitore non metallico, e consumare entro 3 giorni.