

Prodotto - Product

Pomodori pelati interi in succo di pomodoro POMOGOLD Whole Peeled Tomatoes in Tomato Juice - POMOGOLD



Descrizione – Description

Conserva vegetale ottenuta da pomodori coltivati secondo il disciplinare APOC per ottenere la certificazione “Qualità Certificata-POMOGOLD”. Il luogo di coltivazione è Campania, Puglia, Basilicata, Toscana ed Abruzzo. Alla raccolta il pomodoro si presenta con un peso medio della bacca di 80g, un grado Brix minimo 5,5, un diametro della bacca di 60-30 mm, e di una colorazione rosso carico. La conserva è preparata con pomodori maturi, freschi di raccolta, lavati e privi di segni di deterioramento. Il pomodoro, prima di essere lavorato, è selezionato prima da una macchina selettiva e in seguito da una cernita manuale effettuata da personale specificatamente addestrato. Il colore del prodotto è rosso, tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico. Il gusto è tipico dei pomodori italiani. Nessun odore estraneo.

I pomodori presenti nel prodotto sono pomodori interi, senza buccia peduncolo e tronco.

Infine, il barattolo è sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

Vegetable preservation made from tomatoes grown according to the APOC policy to obtain the "Certified Quality - POMOGOLD" certification. The place of cultivation is Campania, Puglia, Basilicata, Tuscany and Abruzzo. When harvested, the tomato has an average berry weight of 80g, a minimum Brix degree of 5.5, a diameter of the berry 60-30mm, and a deep red color. The product is prepared from fresh, washed tomatoes, ripe tomatoes with no signs of deterioration. The tomato, before being canned, is selected through a optical sorting and then a manual sorting carried out by specifically trained personnel.. The color of the products is red typical of ripe tomatoes subjected to heat treatment. The taste is typical of Italian tomatoes. No foreign smell.

The tomatoes present in the product are whole tomatoes, without peduncle and trunk peel. Finally subjected to a thermal process for commercial sterility.

Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati (**≥60,00%**) , succo di pomodoro (**≤40,00%**), correttore di acidità acido citrico (E330)

Peeled tomatoes (≥60,00%), tomato juice (≤40,00%), citric acid (E330)

Origine della materia Prima – Origin of Tomatoes

100% Italiano – 100% Italy

Fasi del processo – Processing stages

Prodotto ottenuto da pomodori freschi e lavorati nello stesso giorno. Il processo è suddiviso nelle seguenti fasi: Selezione, Lavaggio, Calibrazione, Pelatura, Selezione, Riempimento, Colmatura succo, Trattamento termico e Raffreddamento, Confezionamento, Spedizione.

Product obtained only from fresh tomatoes processed on the same day. The process is divided into the following phases: Selection-Washing-Calibration-Peeeling--Selection-Filling -filling juice-Heat treatment and Cooling, secondary packaging, shipping



Utilizzo e conservazione– Use and Storage condition

Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l'apertura o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere. La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto sino a scadenza. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni

The product can be used as it is after opening or after cooking, if necessary flavored at will.

The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place, until expiry date. After opening, store in refrigerator(+4°C) and use within 3 days.

Tempo minimo di conservazione–Shelf life

36 mesi

36 months

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.

Transport and distribute at room temperature

Informazioni Nutrizionali –Nutritional Information per drained product

		Media per 100g Average for 100g	Media per porzione Average for serving (120g)	GDA	GDA % su porzione (120g)
Valore energetico	Energy	26,3Kcal/110,5Kj	31,5Kcal/ 132,6 Kj	2000 Kcal	1,6%
Grassi	Fat	0,3 g	0,36 g	78g	0,4 %
di cui saturi	Saturated**	0.0	0.0 g		
di cui insaturi	Trans**	0.0	0.0 g		
Colesterolo	Cholesterol	0.0 g	0.0 g	300mg	0 %
Sodio	Sodium	30 mg	36 mg	2.300 mg	1,5 %
Potassio	Potassium	230 mg	276 mg	4.700 mg	5,9%
Carboidrati	Carbohydrate	4,0 g	4,8 g	275g	1,7 %
Di cui Zuccheri	Sugars	3,5 g	4.2 g	---	0.0 %
Fibre	Fibers	1,2 g	1,44 g	28g	5,1 %
Proteine	Protein	1,3 g	1,56 g	50g	3,1 %
Vitamina D	Vitamin D**	0.0 g	0.0 g	15 mcg	0 %
Calcio	Calcium	31 mg	37,2 mg	1300 mg	2,9 %
Ferro	Iron	0,97mg	1,17 mg	18 mg	6,5 %
Sale	Salt	0,03 g	0,04 g	6 g	0,7 %

Le *GDA (Guideline Daily Amount) 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.

** contiene meno del 2% del fabbisogno giornaliero

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

Caratteristiche Chimico fisiche –Chemical Physical characteristic

		Standard	
Formato Nominale	Pack g	3000	500
Peso netto g	Net Weight g	2500	400
Peso sgocciolato	Drained weight g	1500	240
Parametri per tutti i formati - Parameters for all formats			
Interezza	Wholeness %	≥70%	
Residuo ottico %	Soluble solids %	≥ 6,0%	
Bucce cm ²	Skin cm ²	< 3 cm ² /100g	
pH	pH	4,00<pH <4,50	
Vuoto cm Hg	Vacuum cm Hg	≥ 25 mm Hg	
Corpi estranei	Foreign Bodies	Assenti/Absent	
Muffe	Mould	< 50%	
Residui fitofarmaci	di pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	
Contaminanti	Contaminants	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates	

Si dichiara che il residuo dei fitofarmaci è al di sotto dei valori massimi ammessi dalla normativa vigente.
It declares that the residue of pesticides are below the maximum levels allowed by law.

Caratteristiche Organolettiche –Organoleptic characteristic

Odore	Smell	Tipico fresco – typical fresh
Aspetto	Aspect	Omogeneo, Caratteristico, rosso uniforme – homogeneous, characteristic, uniform red
Sapore	Taste	Naturale e caratteristico del pomodoro fresco Natural and characteristic of fresh tomatoes
Consistenza	Texture	Sodi di forma definite, moderatamente soffici Firm with definite shape, moderately soft

Caratteristiche Microbiologiche–Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C
Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food
After incubation to 37°C in it stews thermostatically for 14 days the product has not endured alterations, therefore it is from thinking itself commercially sterile. This assures an effective heat treatment

Confezionamento – Packaging

		Materiale
Cartone	Wooden case	Kraft-B flute – Kraft 0.3mm
Film Plastico	Plastic Film	60 micron
Etichetta	Label	Carta –Paper 80 g/m ²
Scatola	Tins	Banda Stagnata - Tin Foil E 4/1
Epil Pallet	Epil Pallet	Wood / Legno

La scatola è adatta al processo di trattamento termico a cui è sottoposto il prodotto.
The tin is suitable for the heat treatment process to which the product is subjected

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.

Nota: Il prodotto è conforme a molte norme e leggi internazionali, ma per le specificità di alcuni paesi è bene fare una valutazione preliminare in relazione al paese di destinazione

The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations The analyzes are performed following the official methods

Note: The product also complies with many international standards and legislation, but their specificity should be asked for a verification preliminare indicating the destination state

Requisiti dietetici speciali – Special dietary requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni-The product meet the following claims	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>	SI – YES
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI – YES
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI – YES
Prodotto da agricoltura biologica - Organic certificated	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

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze-Food intolerance and allergens

Il prodotto è libero da – The Product is free from	Si / No - Yes /No
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 (chestnuts, coconut and pine nut)</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>	SI - YES
Glutammato monosodico (E621) - <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	SI - YES

Nell’azienda viene lavorato solo pomodoro per tanto non vi è possibilità di contaminazione crociata da altri prodotti e quindi da allergeni derivanti da altre lavorazioni.

The farm is worked only tomatoes for so there is no possibility of cross-contamination from other products and then by allergens resulting from other treatments.

Codice Lotto/ Batch code

Codifica a a getto di inchiostro – Leggibile – Esatta / Coding a Inkjet – readable – exact

Codice stabilimento(es. LARO4) /lettera “L” lotto/Lettera Anno/Progressivo giorno anno(3 cifre)/eventuale lettera x prodotto/Ora codifica dell’unità

Code Factory(ex. LARO4)/letter “L” Lot/letter YEAR/ progressive number of the day/ letter eventuality for type product/Packaging time

Dichiarazione conformità imballi – Confirmity statement

Il materiale così come dichiarato dai nostri fornitori è conforme alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti/ *The material as stated by our suppliers complies with the following materials regulations in contact with food:*

- Decreto Ministeriale 21 Marzo 1973 con successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale 18 Febbraio 1984 e successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale n.243 del 1 Giugno 1988 e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento 1935/2004 EC;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006.
- Regolamento (UE) n. 10/2011 del 14 gennaio 2011

Vi confermiamo che i nostri contenitori sono BFDGE e derivati NOGE e derivati free.

La migrazione specifica dei livelli di BPA (Bisfenolo A) sono conformi al limite di legge, secondo la Direttiva UE 2004/19/EC (D.M. 4 maggio 2006, n. 227 .) Reg UE 10/2011 e smi (reg UE 213/2018).

The bottle and lids are declared by our suppliers comply with the following standards for materials in contact with food:

- *Ministerial Decree of 21 March 1973 with subsequent amendments and additions;*
- *Ministerial Decree of 18 February 1984 and subsequent amendments and additions;*
- *Ministerial Decree 243 of 1 June 1988 and subsequent amendments and additions;*
- *Regulation 1935/2004 EC;*
- *Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;*
- *Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006.*
- *Regulation 10/2011 EC of 14 January 2011.*

We confirm that our containers are BFDGE and NOGE derivatives and derivatives free.

According to the EU Directive 2004/19/EC the specific migration levels for BPA (Bisphenol A) are conforming to the law limit ((D.M. 4 maggio 2006, n. 227 .) Reg UE 10/2011 e smi (reg UE 213/2018)

TIMBRO E FIRMA/STAMP AND SIGN