

**Prodotto - Product**

**AUTHENTICA PIZZA SAUCE**

**Descrizione - Description**

Prodotto da pomodoro fresco dalla pianta *Solanum lycopersicum*, passati al setaccio con maglie larghe ed eliminazione parziale dell'acqua per evaporazione e conservati in scatola, Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione.

*Produced by fresh tomatoes from the plant Solanum lycopersicum, sieved with large mesh and partial removal of water by evaporation Preserved in boxproduct subjected to pasteurization*

**Utilizzo - Intended use**

Utilizzare tal quale come base per pizza o per la preparazione di salse al pomodoro

*Use as it is as pizza topping or for tomato sauces preparation*

**Ingredienti - Ingredients**

Polpa di pomodoro  $\pm 45\%$  (origine Italia), succo di pomodoro  $\pm 54,6\%$  (origine Italia), sale 0,3% (origine Italia), correttore di acidità: acido citrico (E330) 0,1% (origine Europa)

*Peeled Crushed Tomatoes  $\pm 45\%$  (origin Italy), tomato puree  $\pm 54,6\%$  (origin Italy), Salt 0,3% (origin Italy), acidity regulator: citric acid (E330) 0,1% (origin EU)*

**Informazioni nutrizionali - Nutritional information**

Fonte: Analisi - Source : Analysis

		Media per 100 g Average for 100g	GDA	GDA%
Valore energetico	<i>Energy</i>	24 kcal/ 102 kj	2000 kcal	1%
Lipidi	<i>Fat</i>	0,2 g	70 g	0%
di cui saturi	<i>of witch satures</i>	0 g	20g	0%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	4 g	260g	1%
Di cui zuccheri	<i>Of witch sugar</i>	4 g	90g	4%
Fibre	<i>Dietary Fiber</i>	1 g	25 g	4%
Proteine	<i>Protein</i>	1,1 g	50g	2%
Sale	<i>Salt</i>	0,3 g	6 g	5 %
Sodio	<i>Sodium</i>	120 mg	2400 mg	5 %

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.

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

**Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic**

		Standard	
Formato nominale	<i>Size</i>	5000	3400
Peso netto	<i>Net weight</i>	4100 g	3000 g
Residuo ottico	<i>Soluble solids</i>	$\geq 8^\circ$ Brix	
Rapporto acido	<i>Acid ratio</i>	$7\% \pm 1\%$	
Rapporto zuccheri	<i>Sugar ratio</i>	$45\% \pm 2\%$	
Consistenza	<i>Bostwich</i>	9 – 11 cm/30 sec	
Colore a/b	<i>Color a/b</i>	a/b > 2.0	
Colore L	<i>Color L</i>	L > 24,5	
Muffe	<i>Mould</i>	<50%	
PH	<i>PH</i>	$4.20 \div 4,40$	
Attività dell'acqua	<i>Water Activity</i>	$\geq 0.95$	

**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 texture		Denso - <i>thick</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

### Confezionamento - Packaging

Imballaggio primario <i>Primary packaging</i>	Scatole in banda con o senza coperchio easy open <i>Tinplate cans with or without easy open top</i>
	Scatole internamente <input type="checkbox"/> verniciata <input type="checkbox"/> smaltata <i>Tinplate cans internally <input type="checkbox"/> varnished <input type="checkbox"/> lacquered</i>
Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	<input type="checkbox"/> casse in cartone KFK (Kraft flute Kraft) <input type="checkbox"/> <i>cardboard 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 o EPAL- <i>Pallet: EUR type or EPAL</i>	

Formato imballaggio	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Cassa per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
<i>Size packaging</i>	<i>Can size</i>	<i>Cans for case</i>	<i>Case size cm</i>	<i>Case Volume</i>	<i>Case weight</i>	<i>Layer on pallets</i>	<i>Layer number</i>	<i>Cases for pallets</i>	<i>Height pallet</i>
g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h	cm <sup>3</sup>	kg	n°	n°	n°	cm
4100	155X236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	6	66	160
4100	155x236	3	15,7x23,5x23,8	8781	12,7	11	7	77	180
3400	155x175,5	6	33x48x18	25344	19,0	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

### Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.  
*The product is in conformity with national legislation and regulations applicable to the EC. 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
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 <i>The product is free from</i>	Sì/No <i>Yes/No</i>	La presenza è attribuita a <i>Presence attributed to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product)</i>	Sì - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	Sì - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	Sì - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	Sì - Yes	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Sì - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Sì - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Sì - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Sì - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Sì - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Sì - 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>	Sì - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Sì - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Sì - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Sì - Yes	
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Sì - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Sì - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Sì - Yes	
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Sì - Yes	
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Sì - Yes	
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Sì - Yes	
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Sì - Yes	
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Sì - Yes	
Conservanti <i>Preservatives</i>	No - No	Acidificante acido citrico (E330) <i>Citric acid (E330) acidificant</i>
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Sì - Yes	