

## Prodotto - Product

# Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP

## *San Marzano Tomatoes of Agro Sarnese Nocerino Area DOP*

### Descrizione - Description

Il Pomodoro “San Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino” è un prodotto a Denominazione d’Origine Protetta e deve essere prodotto da aziende agricole e trasformato da aziende industriali ricadenti nelle aree territoriali tra la provincia di Napoli, Salerno ed Avellino (Italia).

La raccolta dei frutti è compresa tra il 30 luglio ed il 30 settembre e deve essere eseguita esclusivamente a mano, in maniera scalare, quando essi raggiungono la completa maturazione ed avviene in più riprese. I frutti raccolti devono essere sistemati e trasportati in contenitori di plastica, la cui capienza va da 25 a 30 Kg. Per il trasporto all’industria di trasformazione, le bacche arrivate al centro di raccolta aziendale e/o collettivo possono successivamente essere trasferite in cassoni, singolarmente identificati, in quantità non superiore a 2,5 quintali. I pomodori San Marzano DOP vengono poi privati della buccia e del peduncolo ed immersi in succo naturale di pomodoro ottenuto anch’essoda pomodoro San Marzano DOP parzialmente evaporato e conservati in scatola. Il sapore del pomodoro San Marzano DOP è tipicamente agrodolce, esso ha una forma allungata della bacca con depressioni longitudinali parallele, ha un colore rosso vivo, ed ha una scarsa presenza di semi e di fibre placentari, la buccia è di colore rosso vivo. I pomodori presenti nel prodotto sono pomodori interi, senza buccia peduncolo e tronco. Infine sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale.

*San Marzano tomatoes are grown in the volcanic soil of Agro Sarnese Nocerino Area , it’s produced by farms and transformed by factory located in the areas between the **Province of Naples, Salerno and Avellino (Italy)**. They have been awarded the EU’s Protected Designation of Origin (PDO) for the unique nature Fruit collection is between 30 July and 30 September and must be performed exclusively by hand, in a scalar manner, when they reach the complete ripening and occurs more shooting. The fruits collected must be arranged and transported in small plastic containers, whose capacity goes from 25 to 30 kg. For transport to the manufacture factory, the small container arrived at the a collective collection center and they are transferred in bigger bins , individually identified, in quantities not exceeding 2.5 quintals and they are carried in the manufacture factory. The San Marzano DOP tomatoes are then deprived of the skin and the peduncle and filled with a natural tomato juice from fresh tomato San Marzano DOP partially evaporated and stored in cans. The taste of the San Marzano Dop tomato is typically sweet and sour, it has an elongated shape of the berry with parallel longitudinal depressions, has a bright red color, and it has a low presence of seeds and fibers, the skin is bright red. The tomatoes present in the product are whole tomatoes, without skin, peduncle and trunk. Finally subjected to a thermal process for commercial sterility.*

### Ingredienti - Ingredients

Pomodori pelati San Marzano DOP ( $\geq 60\%$ ) , succo di pomodoro da pomodoro Sana Marzano DOP( $\leq 39,99\%$ ), Sale e correttore di acidità acido citrico(E330) ( $\leq 0,01\%$ )

*San Marzano DOP Peeled tomatoes ( $\geq 60\%$ ), tomato juice from San Marzano DOP ( $\leq 39,99\%$ ), Salt and citric acid (E330)\*\* ( $\leq 0,01\%$ ),*

### **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, 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-Peeling,-Selection, Cans filling , Juice filling-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 piacimento. *The product can be used as it is after opening or after cooking, if necessary flavored at will.*

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 unopened 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 <i>Average for 100g</i>	Media per porzione <i>Average for serving</i> (120g)	GDA	GDA % su porzione (120g)
Valore energetico	<i>Energy</i>	99,5kJ/23,6 kcal	132.6 KJ/31,5Kcal/	2000 Kcal	1.6%
Grassi	<i>Fat</i>	0.2 g	0.4 g	78g	0.5 %
di cui saturi	<i>Saturated**</i>	0.0	0.0 g		
di cui insaturi	<i>Trans**</i>	0.0	0.0 g		
Colesterolo	<i>Cholesterol</i>	0.0 g	0.0 g	300mg	0 %
Sodio	<i>Sodium</i>	30 mg	36 mg	2.300 mg	1.5 %
Potassio	<i>Potassium</i>	230 mg	276 mg	4.700 mg	5.9%
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	3.9 g	4.8 g	275g	1.7 %
Di cui Zuccheri	<i>Sugars</i>	3.9 g	4.2 g	---	0.0 %
Fibre	<i>Fibers</i>	1.1 g	1.4 g	28g	5.0 %
Proteine	<i>Protein</i>	1.0 g	1.6 g	50g	3.2 %
Vitamina D	<i>Vitamin D**</i>	0.0 g	0.0 g	15 mcg	0 %
Calcio	<i>Calcium</i>	31 mg	37.2 mg	1300 mg	2.9 %
Ferro	<i>Iron</i>	0.97mg	1.17 mg	18 mg	6.5 %
Sale	<i>Salt</i>	0.06 g	0.08 g	6 g	1.3 %

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
Peso lordo g	<i>Gross Weight g</i>	2740
Peso netto g	<i>Net Weight g</i>	2500
Peso sgocciolato	<i>Drained weight g</i>	1625
Residuo ottico %	<i>Soluble solids %</i>	6,0% ± 0,5
Bucce cm <sup>2</sup>	<i>Skin cm<sup>2</sup></i>	< 3 cm <sup>2</sup> /100g
pH	<i>pH</i>	4.00<pH <4.50
Vuoto cm Hg	<i>Vacuum cm Hg</i>	≥ 25 mm Hg
Corpi estranei	<i>Foreign Bodies</i>	Assenti/Absent
Muffe	<i>Howard Mould Count</i>	<50%

**Caratteristiche Organolettiche –Organoleptic characteristic**

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

**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 organoelectic 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**

		<b>Materiale</b>	<b>Dimensioni/Dimensions</b>
Cartone	<i>Wooden case</i>	Kraft-B flute – <i>Kraft</i> 0.3mm	476x320x155mm – Peso/Weight 52g.
Film Plastico	<i>Plastic Film</i>	60 micron	Peso/Weight 34g
Etichetta	<i>Label</i>	Carta –Paper 80 g/m <sup>2</sup>	509x142 mm - Peso/Weight 0,06g
Scatola	<i>Tins</i>	Banda Stagnata - <i>Tin Foil</i> E 4/1	154,8x151,7mm – Peso/Weight 252 g
Epal Pallet	<i>Epal Pallet</i>	Wood / Legno	80x120x14 cm – Peso/Weight 20 kg

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*

Latte per confezione: 6 - Confezioni per Epal pallet: 50 – Confezioni per strato: 5 – Strati per pallet: 10 –  
Dimensioni pallet (compreso di pedana): 80x120x165,5cm

Confezioni per Container 20 box: 1200/1230

Confezioni per container 40 box: 1440

(24 bancali 80x120cm x 60 confezioni / 20 bancali 100x120 cm x 72 confezioni)

*Tins per pack: 6 - Packs (Shrink Wrap Trays) per Epal pallet: 50 – Packs per layer: 5 – Layers per pallet: 10*  
*-Dimension pallet (pallet included): 80x120x165,5cm*

*Packs per 20 ft container: 1200/1230*

*Packs per 40 ft container: 1440 (24 pallets 80x120 cm x 60 packs / 20 pallets 100x120cm x 72 packs)*

**Codice Lotto/ Batch code**

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

Codice stabilimento(es. MCS 1) /lettera “L” lotto/Lettera Anno/Progressivo giorno anno(3 cifre)/eventuale lettera x prodotto/Ora codifica dell’unità

Code Factory(ex. MCS 1) /letter ”L” Lot/letter YEAR/ progressive number of the day/ letter eventuality for type product/Packaging time

**Dicitura su etichetta/ Label Code**

Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF *Certified by Control Body authorized by Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali* . Anno di produzione / *Year of production* . Numerazione progressiva di ogni etichetta / *Progressive numeration of each label*



**Stabilimento di Produzione / *Production Place***

Via Buonconsiglio 330 – 80057 Sant’Antonio Abate (Napoli) Italy

**EAN Code:** 8012462040069

**Codice prodotto interno / *Internal Product Code***

SM3KG

**Requisiti dietetici speciali – Special dietary requirements**

<b>Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni-<i>The product meet the following claims</i></b>	<b>Si / No - Yes /No</b>
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 ( <b>certificato Kosher</b> )- <i>Suitable for Kosher diets (Kosher certified)</i>	SI – YES
Idoneo per dieta Halal ( <b>certificato HALAL</b> )- <i>Suitable for Halal diets (HALAL certified)</i>	SI – YES
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI – YES
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	SI – YES
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**

<b>Il prodotto è libero da – <i>The Product is free from</i></b>	<b>Si / No - Yes /No</b>
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.*

### **Conformità legislative – Legal disclaimer**

Il prodotto è conforme al Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Pomodoro San Marzano dell’Agro Sarnese Nocerino DOP”

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed europea in riferimento ai regolamenti UE applicabili agli alimenti. 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 complies with the production disciplinary of the denomination of protected origin "Tomato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP".*

*The product complies with national and European legislation with reference to EU food regulations*

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

### **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)*