



Scheda Tecnica Pacchette di Pomodoro Giallo

Ed.3 del 07/2022

Prodotto

| | |
|---------------------------------|--|
| Nome commerciale | LE PACCHETTELE DI POMODORINO GIALLO |
| Denominazione di vendita | POMODORINO GIALLO NON PELATO TAGLIATO A FILETTI |
| Descrizione | <p>Le "Pacchette" di Pomodorino giallo sono ottenute da pomodorini gialli, maturi e interi tagliati in due parti (<i>pacchette</i>), che vengono introdotte manualmente con estrema cura mediante una leggera pressatura, all'interno di vasi di vetro per conservarne interezza e consistenza e infine stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.</p> <p>Questa modalità di preparazione e conservazione delle "Pacchette" di Pomodorino giallo consente il mantenimento del profumo, del colore, della dolcezza e della freschezza, che ne fanno un prodotto si presta molto bene alla preparazione di primi piatti a base di pesce.</p> |

Ingredienti

| Lista ingredienti | % | Paese di origine |
|-------------------|-----|------------------|
| Pomodoro giallo | 100 | Italia |

Trasformato per

| | |
|--------------------------------------|--|
| Ragione sociale più indirizzo | SFT S.R.L.- VIA ROMANI,112- 80048 – SANT'ANASTASIA (NA) nello stabilimento di VIA DANTA ALIGHIERI 105-84010-SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO(SA) |
|--------------------------------------|--|

Peso

| | |
|-------------------|----------------------|
| Peso netto | 950 g ; 550 g: 300 g |
|-------------------|----------------------|

I pesi indicati (trattandosi di prodotto artigianale) possono avere delle tolleranze rispetto al valore indicato conformemente alla Legge 25 ottobre 1978, n. 690. Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle Comunità europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.

Confezionamento

| | |
|----------------------------------|--|
| Tipo imballaggio primario | Vaso in vetro per alimenti da 314 ml, 580 ml 1062 ml |
|----------------------------------|--|



Scheda Tecnica
Pacchette di
Pomodoro Giallo

Ed.3 del 07/2022

| | |
|------------------------------|---|
| Tappo | Capsula metallica TWIST-OFF con FLIP di sicurezza. |
| Conformità imballaggi | I packaging adoperati sono conformi alla normativa sui MOCA |
| Conservazione | |
| Modalità | Conservare in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore (<25 °C). Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 4 giorni. |

| | |
|--|--|
| Termine minimo di conservazione | 36 mesi a barattolo chiuso in condizioni ambientali dichiarate |
|--|--|

Lotto

Il lotto si compone da una sequenza alfanumerica che solitamente indica la data di produzione ed è stampato sull'etichetta o sulla capsula

Allergeni

| <i>Allegato II del Reg. CEE 1169/2011</i> <i>Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari</i> Annex II of EC Reg. 1169/2011 List of substances or products causing allergies or intolerances | Contiene | Può Contenere | Non contiene |
|--|----------|---------------|--------------|
| Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: | | | X |
| a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; wheat based glucose syrups including dextrose; | | | X |
| b) maltodestrine a base di grano; wheat based maltodextrins ¹ ; | | | X |
| c) sciroppi di glucosio a base di orzo; glucose syrups based on barley; | | | X |
| d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin. | | | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof. | | | X |
| Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof. | | | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: Fish and products thereof, except: | | | X |
| a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; | | | X |

| | | | |
|---|--|--|----------|
| b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. | | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | | X |
| Soia e prodotti a base di soia, tranne: | | | X |
| a) olio e grasso di soia raffinato; | | | X |
| b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; | | | X |
| c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; | | | X |
| d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. | | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: | | | X |
| a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; | | | X |

| | | | |
|---|--|--|----------|
| b) lattio. | | | X |
| Frutta a guscio | | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano. | | | X |
| Senape e prodotti a base di senape. | | | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; | | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; | | | X |

Valori nutrizionali

Valori medi per 100 gr di prodotto

| | |
|------------------------|-------------------|
| Energia | 30 kcal 125 kJ |
| Grassi | 0,03 g |
| Di cui Saturi | 0,0 g |
| Carboidrati | 6,5 g |
| Di cui zuccheri | 6 g |
| Proteine | 1,14 g |
| Sale | 0,03 g |

Parametri chimici e Conformità

Materia prima (pomodoro) con pH <4,5.

Prodotto non trattato con correttori di acidità con pH finale < 4,5. Trattasi di prodotto sterilizzato termicamente.

L'Azienda SFT S.r.l. e i locali da essi utilizzati, seguono le direttive imposte dai regolamenti riguardanti l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari. Reg. (CE) n. 852/2004, Reg. (CE) n. 178/2002.