



service  
food &  
technology

# Scheda Tecnica Pomodoro Giallo al Naturale

Ed.3 del 07/2022

## Prodotto

<b>Nome commerciale</b>	POMODORINO GIALLO AL NATURALE
<b>Denominazione di vendita</b>	POMODORINO GIALLO INTERO NON PELATO
<b>Descrizione</b>	<p>Il Pomodoro giallo al Naturale è ottenuto da pomodorini gialli, maturi e interi. Il prodotto è ottenuto a partire da pomodori freschi raccolti a mano a cui segue un'accurata fase di lavaggio, introduzione in vasi di vetro a cui viene aggiunta una soluzione di acqua e sale. Al termine vengono stabilizzati mediante processo termico di pastorizzazione.</p> <p>Questa modalità di preparazione e conservazione preserva intatte le caratteristiche organolettiche tipiche del pomodoro, grazie anche alla lavorazione semplice e immediata. L'assenza totale di conservanti e di aromi consentono la degustazione di un prodotto dal sapore dolce e fresco.</p> <p>I pomodorini gialli destinati a tale preparazione sono coltivati in aree tipicamente vocate alla coltivazione del pomodorino. Tutto ciò favorisce la concentrazione di vitamine, antiossidanti, zuccheri e sostanze aromatiche che lo fanno diventare un prodotto unico tutto da gustare.</p>

## Ingredienti

Lista ingredienti in ordine decrescente	%	Paese di origine
Pomodoro Giallo	60	Italia
Acqua	-	-
Sale	-	-

## Prodotto trasformato per

<b>Ragione sociale più indirizzo</b>	<b>SFT S.R.L.- VIA ROMANI,112- 80048- SANT'ANASTASIA (NA) nello stabilimento di VIA DANTE ALIGHIERI 105-84010-SANT'EGIDIO DEL MONTEALBINO(SA)</b>
--------------------------------------	---

## Peso

<b>Peso netto</b>	950 g; 550 g; 300 g
<b>Peso sgocciolato</b>	570 g; 300 g; 180 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**

<b>Tipo imballaggio primario</b>	Vaso in vetro per alimenti da 314 ml, 580 ml, 1062 ml.
<b>Tappo</b>	Capsula metallica TWIST-OFF con FLIP di sicurezza.
<b>Conformità imballaggi</b>	I packaging adoperati sono conformi alla normativa sui MOCA

**Conservazione**

<b>Modalità</b>	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.
<b>Termine minimo diconservazione</b>	36 mesi a barattolo chiuso in condizioni ambientali dichiarate

**Lotto**

Il lotto si compone da una sequenza alfanumerica ed è stampato sull'etichetta o sulla capsula

**Allergeni**

<i>Allegato II del Reg. CEE 1169/2011 Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari Annex II of EC Reg. 1169/2011</i>	Contiene	Può Contenere	Non contiene
<b>Cereali contenenti glutine</b> , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati			X
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei			X
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova.			X
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce			X
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia			X
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi			X
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)			X
<b>Frutta a guscio</b> ,			X
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.			X
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape.			X
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;			X
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo			X



**Scheda  
Tecnica  
Pomodoro  
Giallo al  
Naturale**

Ed.3 del 07/2022

**Valori nutrizionali**

**Valori medi per 100 gr di prodotto  
sgocciolato**

<b>Energia</b>	30 kcal 125 kJ
<b>Grassi</b>	0,03 g
<b>Di cui Saturi</b>	0,0 g
<b>Carboidrati</b>	6,5 g
<b>Di cui zuccheri</b>	6 g
<b>Proteine</b>	1,14 g
<b>Sale</b>	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.