

**SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
<b>DOBPIO CONCENTRATO DI POMODORO/ TOMATO PASTE</b>			
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE			
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc. The product can be used just as it, according to the consumer taste or for to make sauce, condiment and precooked food.			
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION			
Il pomodoro dopo che è stato lavato, ispezionato, cernito viene tritato, riscaldato e previa setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a concentrazione; successivamente aggiunto caldo alle scatole chiuse ermeticamente mediante aggraffatura del coperchio, pastorizzato, raffreddato e si procede con l'asciugatura delle scatole. The tomatoes undergoes the following steps during the industrial process: Washing, crushed tomatoes, sieved for remove skin and seeds, concentrated and then packing, seaming, pasteurization, cooling and tin drying.			
INGREDIENTI / INGREDIENTS			
Pomodoro, sale. Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano Tomatoes, salt. Tomato obtained according to the "Integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. 100% Italian Tomatoes.			
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS			
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature <100 °C Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C).			
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata BPANI. The product is packed in tinplate BPANI.			
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION			
Conserva per clima temperato Preserve for temperate climate			
SHELF-LIFE			
40 mesi dalla produzione per la banda stagnata 40 months from production for tinplate			
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING			
Impresso con ink jet sulla scatola Ink jet on tin			
RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES			
Fitofarmaci	Limiti di legge del Reg. CE 396/05, Reg. CE 149/08, disciplinare di produzione integrato applicato	Metalli pesanti e Contaminanti	Limiti di legge del Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche
Pesticides	Legal limits Reg. EC 396/05 and Reg. EC 149/08 and subsequent amendments, integrated production regulations applied	Heavy metals and contaminants	Legal limits Reg EC No. 1881/2006 and subsequent amendments
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)			
ENERGIA / ENERGY	449,8 kJ/106,2 kcal		
GRASSI / FATS	0,4 g		
di cui grassi saturi / of which saturated fatty acids	< 0,1 g		
CARBOIDRATI / CHARBOHYDRATES	20,0 g		
di cui zuccheri / of Sugars	14,2 g		
FIBER	2,1 g		
PROTEINE / PROTEINS	4,6 g		
SALE / SALT	1,45 g		
SODIO / SODIUM	0,58 g		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION			
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3 giorni. Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place. Best before 3 days.			
INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Non contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009. Idoneo per alimentazione musulmana ed ebraica, Idoneo per i vegetariani, Idoneo per vegans. This product is free from: additives, nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide. This product is moreover qualified for Kosher, vegetarian and vegan diet.			
RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES			
Fitofarmaci	Limiti di legge del Reg. CE 396/05, Reg. CE 149/08, disciplinare di produzione integrato applicato	Metalli pesanti e Contaminanti	Limiti di legge del Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche
Pesticides	Legal limits Reg. EC 396/05 and Reg. EC 149/08 and subsequent amendments, integrated production regulations applied	Heavy metals and contaminants	Legal limits Reg EC No. 1881/2006 and subsequent amendments
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameter	Unit of measure	1000 g	
Formato/Shape	ml	774	
Peso Netto / Net weight	g	800-810	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
R.O. Brix	%	> 27	
R.S.	%	> 29	
pH	-	4.20 ÷ 4.40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10	
Rapporto acidità/ Report acidity	%	< 6,5	
Rapporto zuccheri / Report sugar	%	> 46	
Consistenza (bostwick) / Consistency (Bostwick)	cm	> 3,5	
Punti neri / Black point	N°	1/10 g	
Colore/ Color (Gardner)	N°	2,15 - 2,35	
Odore e Sapore / Smell and taste	-	tipico / Typical	
PACKAGING			
Unità per fardello / Unit for burden	12		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	11,8 x 9,9 (diameter)		
Fardello / Burden	12,5 x 41 x 31		
Peso / Weight (Kg)			
Barattolo / Tin	0,883		
Fardello / Burden	11		
ADDRESS			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	SEDE LEGALE: ROSSOGARGANO SCAPA, Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia STABILIMENTO DI PRODUZIONE: CON.SAR srl, Mercato San Severino (SA) Italy		