

la Passata





CARATTERISTICHE - PRODUCT SPECIFICS

Denominazione <i>Product</i>	Passata di pomodoro RS 8/10 <i>Tomato puree RS 8/10</i>
Descrizione	Prodotto ottenuto dal succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione, confezionato in scatola e stabilizzato mediante processo di pastorizzazione.
<i>Description</i>	<i>Product obtained from tomato juice undergoes concentration process, canned and packaged stabilized through the pasteurization process.</i>
Riferimenti legislativi	D.P.R 428/75 Istituzione di un controllo qualitativo sulle esportazioni di pomodori pelati e concentrati di pomodoro ed estensione di determinate norme ai medesimi prodotti destinati al mercato interno Reg. CEE 1764 del 26/05/86 regolamento relativo ai requisiti qualitativi minimi che i prodotti a base di pomodori devono presentare per beneficiare dell'aiuto alla produzione.
<i>Legislation</i>	<i>DPR 428/75 Establishment of a quality control on exports of tomatoes and tomato concentrate and extension of certain rules to the same products for the domestic market of the EEC Regulation 1764 26/05/86 Regulation on minimum quality requirements that products tomatoes must submit to qualify for the production.</i>

Formato nominale <i>Nominal Size</i>	Capacità scatola <i>Capacity box</i>	Peso netto <i>Net Weight</i>
5000	4250ml	4000g
3000	2650ml	2500g
720	690 ml	690g

Ingredienti <i>Ingredients</i>	Passata di pomodoro. <i>Mashed tomatoes.</i>												
Materia prima impiegata	Pomodori freschi, sodi, sani, maturi e ben lavati, di colore rosso uniforme, caratteristico del pomodoro maturo. Esente da larve e parassiti, da foglie, piccioli o altro materiale estraneo. Prodotto 100% di provenienza italiana. Non sono utilizzati pomodori derivanti da cultivar ottenuti e mediante tecniche di ingegneria genetica (transgenici o comunque geneticamente modificati).												
<i>Raw material used</i>	<i>Fresh organic tomatoes, firm, healthy, mature and well washed, uniform red color characteristic of ripe tomato. Free larvae and parasites, from leaves, stems or other foreign material. Product 100% of Italian origin. Are not used tomato cultivars obtained from and through genetic engineering techniques (transgenic or otherwise genetically modified).</i>												
Caratteristiche organolettici <i>Organoleptic characteristics</i>	Colore rosso vivo uniforme, caratteristico del pomodoro maturo, con odore e sapore caratteristici, dolce, leggermente acido, esente da odori e sapori estranei. <i>Uniform bright red color characteristic of ripe tomato, with a characteristic odor and flavor, sweet, slightly acid, free from foreign odors and flavors.</i>												
Codifica <i>Encoding</i>	Le scatole recano sul coperchio il codice ink-jet che contiene le seguenti informazioni: lotto e data di produzione - sigla identificativa dello stabilimento di produzione <i>The boxes bear the code on the cover ink-jet, which contains the following information: lot and production date - factory code nr.</i>												
Scheda nutrizionale <i>Nutrition information</i>	Composizione media per 100g / Average composition for 100g												
	<table border="0"> <tr> <td>Energia/Energy</td> <td>78,11 kJ/18,66 kcal</td> <td>di cui zuccheri/of wich sugars</td> <td>2,92g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Protein</td> <td>1,05g</td> <td>Grassi/Fat</td> <td>0,39g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrate</td> <td>2,92g</td> <td>di cui saturi/of wich saturates</td> <td>assenti/nil</td> </tr> </table>	Energia/Energy	78,11 kJ/18,66 kcal	di cui zuccheri/of wich sugars	2,92g	Proteine/Protein	1,05g	Grassi/Fat	0,39g	Carboidrati/Carbohydrate	2,92g	di cui saturi/of wich saturates	assenti/nil
Energia/Energy	78,11 kJ/18,66 kcal	di cui zuccheri/of wich sugars	2,92g										
Proteine/Protein	1,05g	Grassi/Fat	0,39g										
Carboidrati/Carbohydrate	2,92g	di cui saturi/of wich saturates	assenti/nil										