

# La PASSATA





### CARATTERISTICHE - PRODUCT SPECIFICS

<b>Denominazione</b> <i>Product</i>	<b>Passata di pomodoro RS 8/10</b> <i>Tomato puree RS 8/10</i>
<b>Descrizione</b>	<b>Prodotto ottenuto dal succo di pomodoro biologico sottoposto a processo di concentrazione, confezionato in scatola e stabilizzato mediante processo di pastorizzazione.</b>
<i>Description</i>	<i>Product obtained from organic tomato juice undergoes concentration process, canned and packaged stabilized through the pasteurization process.</i>
<b>Riferimenti legislativi</b>	<b>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 834/07 Reg. CEE 889/08 relativi ai controlli per la produzione biologica a base di pomodoro.</b>
<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. CEE Reg. 834/07 CEE Reg. 889/08 on checks for organic production in tomato.</i>

<b>Formato nominale</b> <i>Nominal Size</i>	<b>Capacità Scatola</b> <i>Capacity box</i>	<b>Peso netto</b> <i>Net Weight</i>
3000	2650 ml	2500 g
1000	850 ml	800 g
720	690 ml	690 g

<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>Passata di pomodoro biologico.</b> <i>Organic Mashed tomatoes.</i>		
<b>Materia prima impiegata</b>	<b>Pomodori freschi biologici, 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).</b>		
<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>		
<b>Caratteristiche organolettici</b> <i>Organoleptic characteristics</i>	<b>Colore rosso vivo uniforme, caratteristico del pomodoro maturo, con odore e sapore caratteristici, dolce, leggermente acido, esente da odori e sapori estranei.</b> <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>		
<b>Codifica</b> <i>Encoding</i>	<b>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</b> <i>The boxes bear the code on the cover ink-jet, which contains the following information: lot and production date - factory code nr.</i>		
<b>Scheda nutrizionale</b> <i>Nutrition information</i>	<b>Composizione media per 100g / Average composition for 100g</b>		
	<b>Energia/Energy</b>	<b>78,11 kJ/18,66 kcal</b>	<b>di cui zuccheri/of wich sugars</b> <b>2,92g</b>
	<b>Proteine/Protein</b>	<b>1,05g</b>	<b>Grassi/Fat</b> <b>0,39g</b>
	<b>Carboidrati/Carbohydrate</b>	<b>2,92g</b>	<b>di cui saturi/of wich saturates</b> <b>assenti/nil</b>