

*i Pelati*





## CARATTERISTICHE - PRODUCT SPECIFICS

|  |   |
|--|---|
| <b>Denominazione</b><br><i>Product</i>               | <b>Pomodori pelati in succo di pomodoro</b><br><i>Peeled tomatoes in tomato juice</i>   |
| <b>Descrizione</b><br><i>Description</i>             | <b>Prodotto ottenuto mediante pelatura del pomodoro con l'aggiunta di succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione e confezionato in scatola. Prodotto stabilizzato mediante processo di pastorizzazione.</b><br><i>Product obtained by peeling of the tomato with the addition of tomato juice subjected to concentration process and packaged in a box. This product was stabilized by pasteurization.</i>   |
| <b>Riferimenti legislativi</b><br><i>Legislation</i> | <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 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.</b><br><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> |

| <b>Formato nominale</b><br><i>Nominal Size</i> | <b>Capacità Scatola</b><br><i>Capacity box</i> | <b>Peso netto</b><br><i>Net Weight</i> | <b>Peso Sgocciolato</b><br><i>Drained Weight</i> |
|--|--|--|--|
| 5000   | 4250 ml  | 4000 g                                 | 2400 g   |
| 3400   | 3100 ml  | 3000 g                                 | 1800 g   |
| 3000   | 2650 ml  | 2500 g                                 | 1500 g   |
| 1000   | 850 ml   | 800 g                                  | 480 g  |

|  |   |  |                            |                                       |              |                         |              |                   |              |                                 |              |  |                    |
|--|---|--|----------------------------|---------------------------------------|--------------|-------------------------|--------------|-------------------|--------------|---------------------------------|--------------|--|--------------------|
| <b>Ingredienti</b><br><i>Ingredients</i>                                     | <b>Pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.</b><br><i>Peeled tomatoes, tomato juice, citric acid.</i>  |  |                            |                                       |              |                         |              |                   |              |                                 |              |  |                    |
| <b>Materia prima impiegata</b><br><i>Raw material used</i>                   | <b>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).</b><br><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 organolettiche</b><br><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><br><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><br><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><br><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><br><i>Nutrition information</i>                   | <b>Composizione media per 100g / Average composition for 100g</b><br><table border="0"> <tr> <td><b>Energia/Energy</b></td> <td><b>78,11 kJ/18,66 kcal</b></td> <td><b>di cui zuccheri/of wich sugars</b></td> <td><b>2,92g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Proteine/Protein</b></td> <td><b>1,05g</b></td> <td><b>Grassi/Fat</b></td> <td><b>0,39g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Carboidrati/Carbohydrate</b></td> <td><b>2,92g</b></td> <td><b>di cui saturi/of wich saturates</b></td> <td><b>assenti/nil</b></td> </tr> </table>  | <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> |
| <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>         |                                       |              |                         |              |                   |              |                                 |              |  |                    |