

# *i Pezzettoni*



**PEZZETTONI  
di POMODORO**

2.500g NETTO



### CARATTERISTICHE - PRODUCT SPECIFICS

<b>Denominazione</b> <i>Product</i>	<b>Pomodori pelati tagliati regolarmente 18X18 (Pezzettoni) in succo di pomodoro r.o. 8/10</b> <i>Peeled tomatoes cut regularly 18x18 (Bites) in tomato juice ro 8/10</i>
<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>Prodotto ottenuto mediante pelatura e taglio meccanico regolare 18x18 (Pezzettoni) 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> <i>Product obtained by peeling and adjust mechanical cutting 18x18 (Bites) 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> <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> <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> <i>Nominal Size</i>	<b>Capacità Scatola</b> <i>Capacity box</i>	<b>Peso netto</b> <i>Net Weight</i>	<b>Peso Sgocciolato</b> <i>Drained Weight</i>
3400	3100 ml	3000 g	1800 g
3000	2650 ml	2500 g	1500 g
1000	850 ml	800 g	480 g

<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<b>Cubettato di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.</b> <i>Diced tomatoes, tomato juice, citric acid.</i>												
<b>Materia prima impiegata</b> <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> <i>Fresh 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> <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> <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>										