

Gestal 2000 srl



SCHEDA TECNICA / TECHNICAL SHEET



FILETTI DI POMODORI PELATI BIO



ORGANIC PEELED TOMATOES FILLETS

5.5 - 6.5 °Brix

Info Principali / Main Info	Formato scatola / Tin size: Peso netto / Net weight: Caratteristiche Scatola / Tin Characteristics: Ingredienti/Ingredients: Uso del Prodotto/Suggestion for use: Conservazione/Preservation:	 500g 400g Come da offerta/contratto Filetti di Pomodori pelati *, succo di pomodoro* I Filetti possono essere utilizzati nella preparazione di sughi per primi piatti, come ingrediente per secondi piatti e nei contorni più o meno elaborati. Le destinazioni d'uso più diffuse, tuttavia, sono per preparazioni di piatti a lunga cottura (i.e. il ragù). Conservare in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura, versare il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero. Consumare entro 3 giorni.	 500g 400g See offer/contract Peeled Tomatoes Fillets*, tomato juice* The Fillets can be used in the preparation of sauces for first-course dishes, for second-course dishes and for simple or elaborate side dishes. However they are mainly used in the preparation of slow-cooked dishes. Store in a cool, dry place. After opening, pour the product into a non-metallic container and store refrigerated. Consume in 3 days.		
	Ente Certificatore (per prodotto da Agricoltura Biologica): Certification Body (for Organic product):	Bioagricert Srl (IT BIO 007)		Bioagricert Srl (IT BIO 007)	
Contenitore Container	Chiusura - aggraffatura / Closing - Seaming: Aspetto esterno / External Appearance: Aspetto interno / Internal Appearance: Codifica / Encoding: Vuoto / Vacuum: Spazio di testa / Headspace: Etichettatura / Labelling:	Conforme alle specifiche Senza difetti, pulita Senza difetti, attacchi o punti di corrosione Sigla stab. produz. - lotto di produz. - ora di produz. - sigla prodotto ≥ 10 cm/Hg < 9 mm Conforme alle norme vigenti	Complying with the specification Without defects, clean Without defects, attacks or corrosions Production plant code - batch - production time - product code ≥ 10 cm/Hg < 9 mm Complying with the laws in force		
	Chimico-Fisiche / Physical-Chemical	Peso Netto / Net Weight: Peso sgocciolato / Drained weight: % di sgocciolato / Drained %: Numero filetti / Number of tomato fillets: Interezza (lunghezza > 3 cm) / Length > 3 cm: R.O. (sul frullato) / Brix (on whisked product): pH: Sale Aggiunto / Added Salt: Shelf-Life: Bucce / Skins: Parti depigmentate / Depigmentation: Marciume - Necrosi / Rot - Necrosis: Piccioli / Petiole: Corpi estranei / Foreign bodies: Varietà Pomodoro / Tomato Variety: Antifermentativi,Coloranti / Fermentation inhibitor, Dyestuff:	400g 240g ≥ 60% > 20 ≥ 70% 5.5 - 6.5 Brix 4.20 - 4.40 n.a. 3 anni dalla produzione + fine anno ≤ 3cm ² su 100g di peso netto < 5 % sul peso sgocciolato Assenti Assenti Assenti Pomodoro lungo Assenti	400g 240g ≥ 60% > 20 ≥ 70% 5.5 - 6.5 Brix 4.20 - 4.40 n.a. 3 years from production + end of the year ≤ 3cm ² in 100g net weight < 5 % on the drained weight Absent Absent Absent Elongated tomato Absent	
Caratteristiche / Characteristics	Microbiologiche / Microbiological	Muffe (sul passato) / Moulds (on puree): Carica Microbica Totale/ Total Microbial Count Enterobacteriaceae E. Coli / E. Coli Stafilococchi / Staphil. aureus Muffe / Moulds Lieviti / Yeast Salmonella Listeria / Listeria Test Microbiologico / Microbiological Test:	≤ 50% Europa-Giappone / ≤ 25% USA-Canada ≤ 100 UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g ≤ 10 UFC/g assente in 25g assente in 25g Stabile dopo incubazione per 14 gg a 37° C e 7gg a 55° C	≤ 50% Europe-Japan / ≤ 25% USA-Canada ≤ 100 UFC/g ≤ 10 CFU/g ≤ 10 CFU/g ≤ 10 CFU/g ≤ 10 CFU/g ≤ 10 CFU/g absent in 25g absent in 25g Stable after 14 days of incubation at 37° C and 7 days at 55° C	
	Metaboliti / metabolites:	≤ 0,1 g/kg s/s		≤ 0,2 g/kg	
	Acido lattico (D +L)				
	Organolettiche / Organoleptic	Odore / Smell: Sapore / Taste: Colore / Colour:	Tipico, caratteristico Gradevole, tipico, fresco Caratteristico, rosso	Typical, characteristic Pleasant, typical of healthy, ripe, fresh tomatoes Characteristic, red	
	Prodotto / Product (free from-suitable for)	Senza OGM / OGM Free: Senza Glutine / Gluten Free: Senza Allergeni / Allergens Free*: Idoneo per Diabetici / Suitable for Diabetics: Idoneo per Vegetariani/ Suitable for Vegetarian: Idoneo per Vegani / Suitable for Vegan: Idoneo per dieta Halal / Suitable for Halal diet: Kosher: Origine Prodotto / Country of Origin:	Si / Yes Si / Yes Si / Yes (*Annex II, REG (EU) 1169/2011) Si / Yes Si / Yes Si / Yes Si / Yes Italia / Italy	Valori Nutrizionali medi / average nutritional values Energia/Energy: Grassi/Fat: di cui acidi grassi saturi/of which saturates: Carboidrati/Carbohydrates: di cui zuccheri/of which sugars: Fibre/Fibres: Proteine/Proteins: Sale/Salt:	96 kJ - 23 kcal 0,1 g 0,0 g 3,6 g 3,6 g 0,9 g 1,4 g 0,02 g
				Rif. Int. 230914-048/1	
Altre informazioni / Further Info	Codice Intrastat / Intrastat Code: Temperatura di Stoccaggio / Storage Temperature: Esposizione alla Luce / Light conditions: Confezionamento Standard / Standard Packaging: Dim. Etichetta / Label dim.:	20021019 Temperatura ambiente e/o T = 20 °C n.a. Vassoio (4cm) con termo da 12 barattoli br. rastremato: 100 mm (H) x 245 mm (L) br. standard: 102 mm (H) x 245 mm (L)	20021019 Ambient temperature and/or T = 20 °C n.a. 12 tins, shrink wrapped in tray (4cm) for stackable tin: 100 mm (H) x 245 mm (L) for standard tin: 102 mm (H) x 245 mm (L)		
	Tipo Pallet / Pallet Type: Pallettizzazione standard / Standard Palletization: Nr. Strati a pallet / Layers per pallet: Altezza pallet (incl. Legno) / Pallet Height (incl. wood): Peso Pallet (incl. Legno) / Pallet weight (incl. Wood): Avvolgimento pallet/pallet wrapping:	EPAL 80x120cm 144 confezioni da 12pz 12 1,47 m 823 kg bancali avvolti con estensibile	EPAL 80x120cm 144 cases à 12 units 6 1.47 m 823 kg stretch-wrapped pallets	168 cases à 12 units 7 1.69 m 960 kg	
	Tipo Pallet / Pallet Type: Pallettizzazione standard / Standard Palletization: Nr. Strati a pallet / Layers per pallet: Peso Pallet (incl. Legno) / Pallet weight (incl. Wood): Avvolgimento pallet/pallet wrapping:	Fumigato, 1000x1200mm 192 confezioni da 12pz 12 strati da 16 cnf Da determinare bancali avvolti con estensibile	Fumigated, 1000x1200mm 192 cases à 12 units 12 layers of 16 cases TBD stretch-wrapped pallets		