



ItalianEat

The taste of emotions



Pomodorini Datterini

400gr



PRODOTTO

POMODORINI DATTERINI 400 GR.

Si tratta di datterini dolci con aggiunta di succo di pomodoro.
Vengono confezionati in barattoli e conservati tramite opportuna sterilizzazione.

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

CARATTERISTICHE	STANDARD DI RIFERIMENTO
PESO NETTO	≥ 400 gr.
VUOTO	≥ 3 cm/Hg.
SPAZIO DI TESTA	≥ 2 mm
RESIDUO OTTICO sul prodotto finito	≥ 6.0° Brix
PH	4.30 ± 0.10 Ph
ANALISI MULTIRESIDUALE	≤ 0.01 mg/kg
PESO SGOCCIOLATO	≥ 260 gr.
SGOCCIOLATO SUL NETTO	≥ 60 %
INTEREZZA SGOCCIOLATO	≥ 70 %
SALE AGGIUNTO	Assente
CORRETTORE DI ACIDITÀ: Acido Citrico	In quantità tale da ottenere il pH indicato
PUNTI NERI	assenza
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	assenza
FITOFARMACI	Limiti di legge/disciplinare di produzione applicato
METALLI PESANTI E CONTAMINANTI	Limiti di legge (Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche)

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MUFFE	≤ 40 % Howard
SAGGIO DI STABILITÀ COMMERCIALE	Stabile dopo incubazione per 7 gg a 56°C e per 14 gg a 37°C
MICROORGANISMI MESOFILI	< 800 UFC/g
COLIFORMI TOTALI	Assenti
E. COLI	Assenti
MUFFE E LIEVITI	Assenti
SALMONELLA	Assente

INGREDIENTI

POMODORINI "DATTERINI", SUCCO DI POMODORO, CORRETTORE DI ACIDITÀ: ACIDO CITRICO.

CONTENITORE

CORPO	Banda stagnata
COPERCHIO	Banda stagnata
FONDELLO	Banda stagnata

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE	Media per 100g	GDA	%GDA
ENERGIA/ENERGY	84 kJ- 20 kcal	2000 Kcal	1,0
GRASSI/FAT	0,02 g	70g	0,0
di cui acidi grassi saturi	0,003 g	20 g	0,0
CARBOIDRATI	4,0 g	270 g	1,5
di cui zuccheri	3,0 g	90 g	3,3
PROTEINE	1,3 g	50g	2,6
FIBRE	0,1 g	25 g	4,0
SALE	0,013 g	6 g	0,2

PROVENIENZA PRODOTTO

100% ITALIA

SHELF LIFE

DURATA MASSIMA DEL PRODOTTO	36 mesi dal 31 Dicembre dell'anno di produzione
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura +3/4°. Consumare entro 3 giorni.

CONFORMITA' LEGISLATIVE

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale e ai regolamenti CE applicabili.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

LIBERO DA **ADDITIVI**

LIBERO DA **COLORANTI AZOTATI**

LIBERO DA **BENZOATI**

LIBERO DA **BHA/BHT**

LIBERO DA **UOVA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PRODOTTI MODIFICATI GENETICAMENTE**

LIBERO DA **GLUTINE**

LIBERO DA **GLUTAMMATO**

LIBERO DA **LATTE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEDANO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SENAPE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **FRUTTA SECCA** IN GUSCIO (es. mandorla, nocciola, noce, pistacchio) E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PINOLI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **LUPINI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **ARACHIDI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **SOIA** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **PESCE** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **MOLLUSCHI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CROSTACEI** E PRODOTTI DERIVATI

LIBERO DA **CAFFEINA**

LIBERO DA **ANIDRIDE SOLFOROSA**

LIBERO DALLA **FARINA** E DERIVATI DELLA FARINA

IDONEO PER ALIMENTAZIONE MUSULMANA

IDONEO PER VEGETARIANI

IDONEO PER VEGANS

SCHEDA IMBALLO

CONFEZIONE	Plastica termoretraibile e carta (fondello)
N° PEZZI PER CONFEZIONE	24
DIMENSIONE IMBALLO	cm 11x32x46
CODICE EAN ETICHETTA	8 010373 000400
TIPO E MISURA PEDANA	EPAL - 80x120
IMBALLI PER STRATO	6
STRATI PER PALLET	14
CONFEZIONI PER PALLET	84
ALTEZZA PALLET (CM.)	170
PESO COMPRENSIVO DI PALLET (KG.)	990



ITALIANEAT S.R.L.

Via Ponte Persica, 187 - 80053 Castellammare di Stabia (NA) P.IVA 08459171214

info@italianeat.net - www.italianeat.net