

POMODORO SEMI-DRY *SEMI-DRIED TOMATO WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*



Il Pomodoro Semi-Dry è una ricetta semplice dal sapore gustoso, ideale per cominciare nel migliore dei modi un pranzo o una cena.

Semi-Dried Tomato with extra virgin olive oil is a simple and tasty recipe, ideal to start a lunch or dinner in the best way.

1. Informazioni Generali / *General Information*

Informazioni / Information	Pomodorini Siciliani semi-secchi (essiccati al sole) in olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera; / <i>Sicilian semi sun-dried little tomatoes in Frantoi Cutrera extra virgin olive oil;</i>
Ingredienti / Ingredients	Pomodori semi secchi, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, sale, basilico, aglio, origano. Acidificante: acido citrico; / <i>Semi-dried tomatoes, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, salt, basil, garlic, oregano. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Dopo l'essiccazione al sole si procede al condimento; / <i>After the sun drying are added flavours and olive oil;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / Features	Il pomodoro semi-dry si presenta di un colore rosso intenso, si avvertono leggere note aromatiche di tutti gli ingredienti, con predominanza del sapore di pomodoro secco e olio extra vergine di oliva, segue il sapore del basilico, dell'aglio e dell'origano. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Semi-dried tomatoes have a red intense color, with light aromatic notes of all ingredients and predominancy of dried tomatoes and extra virgin olive oil, then is it possible to feel basil, garlic and oregano. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; / <i>Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	356 g / 12,6 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8053
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853080531

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853080432

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / <i>Energy</i>	1199 kJ / 290 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	28,5 g
- di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	4,4 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	9,9 g
- di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	6,7 g
Fibre / <i>Fibre</i>	3,1 g
Proteine / <i>Protein</i>	2,3 g
Sale / <i>Salt</i>	1,2 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / *Microbiological parameters table*

PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	VALORI (UFC/g) / <i>VALUES (CFU/g)</i>
Anaerobi solfito riduttori / <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	< 10
Muffe / <i>Mold</i>	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / <i>Presumed Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Coagulase positive staphylococci</i>	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / <i>Absent</i> (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / <i>Undetectable</i> (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / <i>Absent</i>

UFC = Unità formanti colonia / *CFU = Colony forming unity*

7. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / <i>REVIEW DATA</i>	DESCRIZIONE REVISIONE / <i>REVIEW DESCRIPTION</i>
N. 00 del 25-09-2015	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 26-02-2016	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 15-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 03 del 30-10-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 04 del 12-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>