

CONFETTURA EXTRA DI POMODORO CILIEGINO CHERRY TOMATO EXTRA JAM



Con la Confettura Extra di Pomodoro Ciliegino vogliamo trasmettervi l'intenso sapore dei pomodori maturati al caldo sole di Sicilia. Questa conserva "pronta all'uso" è l'ideale per preparare antipasti sfiziosi con formaggi e salumi o saporite bruschette vegetariane.

With the Cherry tomato extra Jam we want to convey the intense flavor of tomatoes ripened in the warm Sicilian sun. This "ready to use" preserve is ideal for preparing delicious appetizers with cheese and salami or tasty vegetarian bruschetta.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Confettura extra di Pomodori Siciliani cultivar Ciliegino; / <i>Extra jam produced with Sicilian little tomatoes of Cherry variety;</i>
Ingredienti / Ingredients	Pomodoro Ciliegino, sciroppo di glucosio, zucchero di canna. Gelificante: Pectina. Acidificante: acido citrico; Frutta utilizzata: 110g per 100g di prodotto finito; / <i>Cherry tomato, glucose syrup, cane sugar. Gelling agent: pectin. Acid: citric acid; Fruit used: 110g per 100g of finished product;</i>
Processo di produzione / Production process	Cottura in pentola a bassa pressione e a bassa temperatura (60 °C) per preservare le caratteristiche e gli aromi naturali della frutta; / <i>Cooking at low pressure and at low temperature (60 °C) using a special pot to preserve the characteristics and natural flavors of the fruit;</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 15 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 15 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH \approx 4,10; - aW = < 0.90 (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	La confettura extra di pomodoro Ciliegino si presenta di un colore rosso intenso con leggere note aromatiche di pomodoro. La consistenza è densa e cremosa. Il sapore è bilanciato in termini di dolcezza grazie all'utilizzo dello zucchero di canna. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Cherry tomatoes extra jam has an intense red color, with light aromatic notes of tomatoes. The texture is dense and creamy. The flavor is balanced in term of sweetness thanks to the use of cane sugar. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetta in abbinamento a formaggi (caprini o vaccini); / <i>Perfect in combination with cheeses (goats or vaccines);</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	225 g / 7,9 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	391 g / 13,8 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8683
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853086830

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2570 g / 90,7 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853086830

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 / Energy	943 kJ / 225 kcal
Grassi / Fat	0,3 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	62 g
- di cui zuccheri / of which sugars	59 g
Fibre / Fibre	3 g
Proteine / Protein	1,2 g
Sale / Salt	0 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

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

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 / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-01-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 17-01-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 05-11-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 07-07-2020	Revisione con aggiunta parametri; / Review with adding new parameters;
N. 04 del 01-03-2021	Aggiornamento ingredient; / Ingredients updating;