

**CERTIFICAZIONE****ITBIO 005****Denominazione prodotto**

Pomodoro varietà Datterino non pelato intero bio  
in passata di pomodoro bio

**Descrizione**

**POMODORI DATTERINO 100% biologici** coltivati e trasformati esclusivamente dall'Azienda Nanometro Zero, raccolti a mano alla giusta maturazione del loro ciclo di vita naturale, nel pieno rispetto della Natura.

**TERRA:** pomodori coltivati nelle terre fertili Vesuviane, caratterizzate da suoli, ricchi di elementi nutritivi, dove vi è un costante equilibrio tra le diverse particelle e minerali che li compongono.

**ACQUA:** per l'irrigazione solo acqua purissima, con metodo d'irrigazione a goccia, non dispersiva e spreca.

**ARIA:** i campi sono situati in una zona priva di inquinamento grazie alla bassa/nulla densità industriale e alla bassa densità demografica.

**SOLE:** la combinazione tra terra fertile e sole incessante estivo, consentono di ottenere pomodori biologici di eccezionale qualità ricchi di licopene e sali minerali.

**BIODIVERSITÀ:** si coltiva rispettando i ritmi della NATURA, tutelando la biodiversità e fertilizzando i terreni con concime organico e senza utilizzo di prodotti chimici di sintesi.

**PROCESSI:** Si semina e si coltiva seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine si trasforma esclusivamente il prodotto aziendale **ENTRO 3 ORE DALLA RACCOLTA** con una freschezza, un profumo ed una qualità ineguagliabile.

La "storia naturale" aziendale viene costruita anno dopo anno con la custodia dei migliori semi che verranno messi a produzione l'anno successivo.

Obiettivo fondamentale è dare sempre il giusto valore sia alla Natura circostante che ospita l'azienda che al consumatore finale, sempre più consapevole ed attento a ciò che gusta.

### Fasi di lavorazione

Il processo di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI.

Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene trasformato e lavorato entro 3 ore, con un' attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro Datterino al naturale senza aggiunta di sale, coadiuvanti o conservanti, trattati termicamente nella confezione finale per allungare la conservazione e preservare il sapore e l'odore caratteristico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .

### Ingredienti

Pomodoro varietà Datterino non pelato intero\*,  
passata di Pomodoro varietà Datterino\*

\*proveniente da Agricoltura Biologica

### Origine del Pomodoro

Italia (Campania)

### Contenitore

ASPETTO ESTERNO/INTERNO	Senza difetti, pulito e senza ammaccature
ETICHETTATURA	Senza difetti, conforme
TIPO CONTENITORE	Vasetto in vetro formato da 520 g

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

**POMODORO DATTERINO INTERO  
BIO IN PASSATA DI POMODORO  
DATTERINO BIO**

<b>Caratteristiche Chimiche</b>	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
<b>Caratteristiche Fisiche</b>	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	CORPI ESTRANEI	Assenti
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Odore	Caratteristico, assenza di odori estranei
	Sapore	Tipico, assenza di sapore estranei
	Colore	Caratteristico, rosso tipico della varietà

**Valori Nutrizionali**

VALORI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI per 100 gr  
NUTRITION VALUES - AVERAGE VALUES

ENERGIA/ENERGY	159 kj - 38 kcal
GRASSI/FAT di cui saturi/saturates	<0,5 g 0 g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE di cui zuccheri/sugar	0,6 g 0,6 g
FIBRE/DIETERY FIBER	1,6 g
PROTEINE/PROTEIN	1,6 g
SALE/SALT	0,0 g

**Dichiarazione OGM**

Il pomodoro non consiste, non contiene, nè deriva da Organismi Geneticamente Modificati

**TMC**

**(Ternime minimo di conservazione)**

3 anni dalla data di produzione

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**
**POMODORO DATTERINO INTERO  
BIO IN PASSATA DI POMODORO  
DATTERINO BIO**

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
<b>Allergeni</b>	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati/	NO	NO
	Uova e derivati/	NO	NO
	Pesci e derivati/	NO	NO
	Soia e derivati	NO	NO
	Latte e prodotti a base di latte (COMPRESO LATTOSIO)	NO	NO
	Frutta con guscio	NO	NO
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
	Anidride solforosa e solfiti	NO	NO
	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	
<b>Condizioni di conservazione</b>	<p>Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore. Il prodotto una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti conservare a temperatura di refrigerazione consumare entro 3 giorni</p>		
<b>Istruzioni d'uso</b>	<p>Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura</p>		
<b>Destinazione d'uso</b>	<p>Per tutte le tipologie di consumatori</p>		

<b>Confezionamento</b> <i>Packaging</i>	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Barattolo in vetro ermeticamente incapsulato
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	<input type="checkbox"/> Casse in cartone KFK <input type="checkbox"/> Vassoi in plastica termoretraibile
<b>Pedana</b>	Tipo EUR con interfalda in plastica	

<b>Formato imballaggio</b>	<b>Peso pedana</b>	<b>Barattoli per strato</b>	<b>N° strati</b>	<b>Totali barattoli per pedana</b>	<b>Altezza pedana</b>
g	Kg	N°	N°	N°	cm
520	18	143	7	1001	173