

CERTIFICAZIONE

ITBIO 005

Denominazione prodotto

Passata di Pomodoro bio

Descrizione

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

TERRA: pomodori e peperoncini 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 sprecata.

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: Semiamo e coltiviamo seguendo processi biologici, senza utilizzo di macchinari importanti ed infine trasformiamo 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.

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO

MARZA.RÈ BIO

Fasi di lavorazione

Il processo di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI.

Il pomodoro e il basilico appena raccolti provenienti da AGRICOLTURA BIOLOGICA, vengono trasformati e lavorati entro 3 ore, con un'attenta selezione manuale, invasettamento, colmatura con passata di pomodoro 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

Passata di Pomodoro,*

*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

pH $\leq 4,5$

Caratteristiche Chimiche

RESIDUO OTTICO (sul frullato) $\geq 5,0\%$

ZUCCHERI TOTALI $\leq 42\%$ del residuo secco

IMPUREZZE MINERARIE $\leq 0,1\%$ del residuo secco

ACIDO LATTICO $\leq 1\%$ del residuo ottico

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PASSATA DI POMODORO

MARZA.RÈ BIO

Caratteristiche Fisiche	CORPI ESTRANEI	Assenti
Caratteristiche Organolettiche	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	207 kj - 49 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	1,9 g
PROTEINE/PROTEIN	2,6 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

PASSATA DI POMODORO

MARZA.RÈ BIO

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati	NO	NO
	Uova e derivati	NO	NO
	Pesce 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	
Condizioni di conservazione	<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>		
Istruzioni d'uso	<p>Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura</p>		
Destinazione d'uso	<p>Per tutte le tipologie di consumatori</p>		

SCHEMA TECNICA PRODOTTO**PASSATA DI POMODORO****MARZA.RÈ BIO**

Confezionamento <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
Pedana	Tipo EUR con interfalda in plastica	

Formato imballaggio	Peso pedana	Barattoli per strato	N° strati	Totali barattoli per pedana	Altezza pedana
g	Kg	N°	N°	N°	cm
520520	18	143	7	1001	173

Data**Firma**