nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

CERTIFICAZIONE	D.O.P	ITBIO 005
Denominazione prodotto	Pomodoro pelato intero bio in passata di pomodoro bio	
Descrizione	**POMODORI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P 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 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:** 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.	

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

Fasi di lavorazione	Il porocesso di lavorazione artigianale consiste nelle seguenti FASI. Il pomodoro appena raccolto proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA, viene lavorato e **pelato A MANO** entro 3 ore, invasettamento, colmatura con succo 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 carattestico del pomodoro appena raccolto, dopodichè etichettati e pronti per l'invio al cliente .
Ingredienti	Pomodoro pelato intero Tipo:"San Marzano"*, succo di Pomodoro Tipo:"San Marzano"* *proveniente da Agricoltura Biologica
Origine del Pomodoro	Italia (Campania) AREA D.O.P: Comuni ubicati in provincia di Salerno, Avellino e Napoli come da disciplinare Pomodoro pelato San Marzano D.O.P

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

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

Caratteristiche Chimiche	pH	≤ 4,5
	RESIDUO OTTICO (sul frullato)	≥ 5,0%
Caratteristiche Fisiche	PESO SGOCCIOLATO	≥ 55% del peso netto
	INTEREZZA	≥ 65% del peso sgocciolato
	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	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

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

	TABELLA INFORMATIVA Allergeni	Aggiunta Internazionale	Presenza nel sito produttivo
Allergeni	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

Condizioni di conservazione	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
Istruzioni d'uso	Il prodotto può essere consumato tal quale o previa cottura
Destinazione d'uso	Per tutte le tipologie di consumatori

nanometrozero
azienda agricola BIOLOGICA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P

Confezionamento *Packaging*	IMBALLAGGIO PRIMARIO	Barattolo in vetro ermeticamente incapsulato
	IMBALLAGGIO SECONDARIO	☐ Casse in cartone KFK ☐ 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
520	18	143	7	1001	173