



TECHNICAL SHEET

POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP AL NATURALE
CHERRY TOMATOES DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP IN BRINE

Rev.13032020

C.so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

BRAND:



Prodotto - Product					
Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP al naturale					
Piennolo del Vesuvio DOP in water					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>		<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>	
1000gr		1062 gr		650 gr	
Ingredienti - Ingredients					
Pomodorini del Piennolo DOP, acqua e sale					
<i>Pomodorini del Piennolo DOP, water and salt</i>					
Origine - Origin			Scadenza - Shelf life		
Italia - Italy			36 mesi - 36 months		
Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
		Media per 100 g	Media per porzione (100g)	GDA	GDA%
		<i>Average for 100 g</i>	<i>Average for serving (100g)</i>		
Valore energetico / Energy	Kcal	31,7	31,7	2000	1,6%
	Kj	133	133	8368	1,6%
Lipidi / Fat	g	0,19	0,19	70	0,3%
di cui saturi / of which saturates	g	0,07	0,07	20	0,4%
carboidrati / Carbohydrate	g	4,6	4,6	270	1,7%
di cui zuccheri / of which sugar	g	2,7	2,7	90	3,0%
Fibre / Fiber	g	1,7	1,7	25	6,8%
Proteine / Protein	g	0,91	0,91	50	1,8%
Sale / Salt	g	0,32	0,32	2	16,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.					
<i>GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels</i>					
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties					
Aspetto / Appearance			Senza difetti, attacchi o punti di corrosione - Without defects, attacks or corrosions		
Consistenza / Texture			Tipico - Typical		
Odore / Odour			Tipico - Typical		
Sapore / Taste			Tipico - Typical		
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties					
Parametri / Parameters	u.m.	LoQ	Metodo / Method	Valori / Values	
Muffe / Moulds	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / Yeasts	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / Aerobic Plate Count	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



TECHNICAL SHEET

**POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP AL NATURALE
CHERRY TOMATOES DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP IN BRINE**

Rev.13032020

Presenza allergeni - Allergens		
Allergene / Allergen	Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition	Presenti nell'impianto di produzione/ Presence in the production plant
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati / <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Egg and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / <i>Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>)	NO	NO
Confezionamento - Packaging		
Imballo primario / Primary packaging		
Vaso vetro - glass jar		
Altezza / <i>Height</i>		16,2
Diametro / <i>Diameter</i>		10,8
Imballo secondario / Secondary packaging		
Carton box		
Altezza / <i>Height</i>		17 cm
Larghezza / <i>Width</i>		33 cm
Profondità / <i>Depth</i>		22 cm
Composizione pallet - Pallet composition		
Tipo pallet / <i>Pallet type</i>		EPAL
Dimensione(cm) / <i>Pallet size(cm)</i>		80 cm x 120 cm
Confezioni per strato / <i>Box per layer</i>		11
Numero di strati / <i>Number of layers</i>		7



TECHNICAL SHEET

POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP AL NATURALE
CHERRY TOMATOES DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP IN BRINE

Rev.13032020

Conservazione - Storage
Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quanto aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +4°C e consumarlo entro 3 giorni. <i>Store in a cool dry place. Once opened remove all content from the can and palce in a suitable container. Cover and keep refrigerated +4°C and consume within 3 days.</i>
OGM - GMO
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms</i>
Utilizzo - Intended use
Ogni categoria di consumatore. <i>Everyone.</i>