

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO - DATA REV. 10/03/2021 PRODUCT SPECIFICATION - REV. 10/03/2021

CODICE ARTICOLO Product code	202
DENOMINAZIONE ARTICOLO Product name	POMODORINI PICCADILLY Piccadilly tomatoes
CATEGORIA ALIMENTARE Food category	Pomodoro Piccadilly Essiccato, sott'olio Piccadilly Tomato, dried, in oil
DESCRIZIONE Description	Il pomodoro Piccadilly è una tipologia di pomodoro di origine campana, dal colore rosso intenso e brillante coltivato soprattutto nella zona del Vesuvio, in un territorio ricco di varie tipologie di terreno e condizioni climatiche. I pomodori Piccadilly semi-dry confit sono ottenuti dai migliori pomodori raccolti nel momento ideale della loro maturazione, lavorati artigianalmente e pelati a mano. La lavorazione confit indica una tecnica antica di conservazione tramite essiccazione a bassa temperatura e questo permette di conservare ed esaltare il sapore dei pomodori che conservati in olio extravergine d'oliva raggiungono il perfetto equilibrio tra sapidità e dolcezza, inoltre questa lavorazione permette anche di preservare le proprietà nutrizionali del pomodoro, ricco di licopene, antiossidante naturale che neutralizza i radicali liberi. The Piccadilly tomato is a type of tomato of Campania origin, with an intense and bright red color cultivated especially in the area of Vesuvius, in a territory rich in different types of soil and climatic conditions. Piccadilly semi-dry confit tomatoes are obtained from the best tomatoes harvested at the ideal time of their ripening, handcrafted and peeled by hand. The confit processing indicates an ancient technique of preservation by drying at low temperature and this allows to preserve and enhance the flavor of tomatoes that preserved in extra virgin olive oil achieve the perfect balance between taste and sweetness. This process also allows to preserve the nutritional properties of the tomato, rich in lycopene, natural antioxidant that neutralizes free radicals.
INGREDIENTI Ingredients	Pomodoro Piccadilly 78%, Olio di Semi di Girasole 15%, Olio Extravergine d'Olive 5%, Basilico, Zucchero, Sale. ORIGINE POMODORO ITALIA. Piccadilly Tomato 78%, Sunflower Seed Oil 15%, Extra Virgin Olive Oil 5%, Basil, Sugar, Salt. ORIGIN: ITALY.
CONSIGLI PER L'USO Advice for use	Si tratta di un prodotto particolarmente versatile, poichè può essere gustato da solo, come finger food, come snack, come condimento di una pizza gourmet o di un piatto di pasta o in abbinamento con i nostri formaggi stagionati. This is a particularly versatile product, as it can be enjoyed as it is, as finger food, as a snack, as a condiment for a gourmet pizza or a pasta dish or in combination with our aged cheeses.
PESO - IMBALLO Weight - Packing	250 gr - 200 gr sgocciolato / 12 vasi per cartone

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

CONFEZIONE Packaging	vaso di vetro di tipo A, sterile, tappo con capsule twist-off, in banda stagnata/plastica. Materiali idonei al contatto con alimenti. Glass jar type A, sterile, cap with twist-off capsules, in tinplate/plastic. Materials suitable for contact with food.
TEMPO DI VITA COMMERCIALE E MODALITA' DI CONSERVAZIONE Total shelf life and storage conditions	1 anno a temperatura ambiente, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Data di scadenza gg/mm/aaa in etichetta. 1 year at room temperature, stored in a cool and dry place away from heat sources. Expiry date dd/mm/yyyy on the label.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE A VASO APERTO Storage conditions oncem opened	Una volta aperto il vaso, conservare in frigorifero a +4°C per massimo 5 giorni. Once opened, store in the refrigerator at +4°C for a maximum of 5 days.
STRUTTURA Texture	Consistenza solida Solid consistency
OGM GMO	assenti in conformità ai Reg. CEE n. 1829 e 1830 del 2003 Absent in compliance with Reg. EEC No. 1829 and 1830 of 2003
CONTAMINANTI Contaminants	Il prodotto rispetta il Reg. CE 1881/2006 e s.m. The product complies with Reg. CE 1881/2006 s.m.
PESTICIDI Pesticides	Il prodotto è in accordo con la vigente legislazione italiana (D.M. 27/08/2004 e s.m.) ed europea (Reg. CR 396/05 e s.m.) The product is in accordance with current Italian legislation (D.M. 27/08/2004 e s.m.) and European (Reg. CR 396/05 e s.m.)

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità al Reg. CE 2073/2005	
NUTRITIONAL DECLARATION Average value 100 g of product		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS in compliance with the Reg. CE 2073/2005	
Energia/ Energy (kj):	359	Carica batterica (UFC/g): Bacterial charge	<1000
Energia/ Energy (kcal):	85	Muffe (UFC/g): Moulds	<1000
Grassi/ Fat (g):	1,1	Enterobatteriacee (UFC/g): Enterobacteriaceae	<100
di cui acidi saturi (g): of which saturated acids	0,2	Anaerobi solfito riduttori (UFC/g): Anaerobic sulphite-reducing	<10
Carboidrati/ Carbohydrates (g):	18	Escherichia coli (UFC/g): E. coli	<10
di cui zuccheri (g): of which Sugars	15	Stafilococchi coagulasi positivi (UFC/g): Coagulase-positive staphylococci	<10
Proteine/ Protein (g):	0,5	Salmonella spp (in 25 g): Salmonella spp	assente absent
Sale/ Salt (g):	2,8	Colistridi produttori di tossine botuliniche (in 25 g):	assente absent
pH:	<4,6	Colistridi producing botulinum toxin	

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

ALLERGENI SECONDO L'ALLEGATO II DEL REG. UE 1169/2011 ALLERGENS ACCORDING TO ANNEX II OF REG. EU 1169/2011	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta; Content in the product supplied according to the recipe		Probabilmente contenuto nel prodotto finito, come traccia (cross contamination); Probably contained in the finished product, as trace (cross contamination)	
	SI/YES	NO/NO	SI/YES	NO/NO
Grano e prodotti derivati <i>Wheat and products thereof</i>		X		X
Segale e prodotti derivati <i>Rye and rye products thereof</i>		X		X
Orzo e prodotti derivati <i>Barley and barley products</i>		X		X
Avena e prodotti derivati <i>Oats and derived products</i>		X		X
Farro e prodotti derivati <i>Spelt and products thereof</i>		X		X
Grazo khorasan (kamut) e prodotti derivati <i>Grazo khorasan (kamut) and products thereof</i>		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and shellfish products</i>		X		X
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish products</i>		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Groundnuts and peanut products</i>		X		X
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya products</i>		X		X
Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and milk products</i>		X		X
Mandorle e prodotti derivati <i>Almonds and products thereof</i>		X		X
Nocciole e prodotti derivati <i>Hazelnuts and products thereof</i>		X		X
Noci e prodotti derivati <i>Nuts and products thereof</i>		X		X
Noci di acagiù e prodotti derivati <i>Cashew nuts and products thereof</i>		X		X
Noci di pecan e prodotti derivati <i>Pecan nuts and products thereof</i>		X		X
Pistacchi e prodotti derivati <i>Pistachios and products thereof</i>		X		X
Noci macadamia e prodotti derivati <i>Macadamia nuts and products thereof</i>		X		X

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it

COPELLI

TUTTA LA BONTA' DEI FORMAGGI
DAL 1920

Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery products</i>		X		X
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame seeds and sesame products</i>		X		X
Anidride solforosa e SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg (SO ₂) Sulphur dioxide and SULPHITES in concentrations above 10 mg/kg (SO ₂)		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupin products		X		X
Molluschi e derivati Molluscs and products thereof		X		X

DICHIARAZIONE DI AUTOCONTROLLO SELF-DECLARATION	L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni ai Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m. The Company operates according to its own HACCP system, it guarantees the hygienic safety of products throughout the production cycle and compliance with Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 2073/2005 e s.m.
--	--

COPELLI SRL

Strada Francesca Est, 137/139 - 46040 Rivalta s/M di Rodigo - MANTOVA - ITALIA

Tel. +39 0376 653139 - info@cmformaggi.it - www.copelliformaggi.it