



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**PASSATA DI POMODORO in BAG 10kg**  
**Tomato Puree in 10kg BAG**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**  
**Product Description**

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>PASSATA DI POMODORO</b> <i>Tomato Puree</i> 
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO</b> <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	Conserva vegetale ottenuta da succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato. Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi, lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto. Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione. / Organic tomato puree are prepared from fresh, sound, ripe fruits. Product obtained by tomato juice natural partially evaporated, product subjected to pasteurization process.
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	Passata di pomodoro 100-99.96%, correttore di acidità: Ac. Citrico (E330) 0,0-0,04%. Tomato puree 100-99.96%, acidity regulator: Citric acid (E330) 0,0-0,04%.
<b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b> <i>PRODUCT ORIGIN</i>	Tutti gli ingredienti dei propri prodotti sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non sono venuti a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / All the ingredients of their products are ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and they did not come in contact with ionized or radiant substance.

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**  
**Product Characteristics**

<b>Peso netto (kg)</b> <i>Net weight</i>	≥ 10 ± 0.5		
<b>Residuo ottico</b> <i>Brix value</i>	10.0 ÷ 12.0 °Bx		
<b>Bostwick (cm/20'')</b>	4.0 ÷ 7.0		
<b>pH (correttore di acidità: acido citrico)</b> <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	4.20 ÷ 4.49		
<b>Muffe (Metodo Howard)</b> <i>Howard mould count</i>	≤ 40%		
<b>Corpi Estranei</b> <i>Foreign Bodies</i>	Assenti <i>Absent</i>		
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>		
<b>Odore</b> <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>		
<b>Sapore</b> <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>		
<b>Rapporto Acidità</b> <i>Acid Ratio</i>	≤ 8%		
<b>Rapporto Zuccheri</b> <i>Sugars Ratio</i>	≥ 45%		
<b>TMC</b> <i>Shelf Life</i>	24 Mesi <i>24 Months</i>		
<b>Valori Microbiologici (ufc/g)</b> <i>Microbiological values (cfu/g)</i>	Conta batterica totale ( <i>Total plate count</i> )	<100	UNI EN ISO 4833-1 :2013
	Batteri acoribi, mesofili ( <i>aerob.mesof.germ</i> )	<560	ISO 15214 :2008
	Batteri lattici acidi ( <i>lactic acid bacterium</i> )	<560	ISO 21527 :2008
	Enterobacter ( <i>Enterobacteriaceae</i> )	<10	ISO 21528-2:2017
	E. Coli ( <i>E.Coli</i> )	<10	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001
	Coliformi ( <i>Coliform bacteria</i> )	<10	ISO 4832 :2006



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

	Bacilli ( <i>Bacillus Cereus</i> ) Stafilococchi ( <i>Staphylococcus Aureus</i> ) Clostridi ( <i>C. Perfringes</i> ) Lieviti ( <i>Yeasts</i> ) Muffe ( <i>Mould</i> ) Salmonella ( <i>Salmonella</i> ) Listeria ( <i>Listeria Monocytogenes</i> ) Altro ( <i>Others</i> )	<10 <10 <10 <10 <10 Assente (absent) <10	ISO 7932 : 2020 UNI EN ISO 68888-2 :2004 ISO 7937 :20025 ISO 18593:2018 ISO 21527-1 :2008 ISO 6579 :2008 ISO 11290-2 :2005
--	--	--	--

Stabile dopo incubazione a 37°C X 14 gg./ *Stable after incubation at 37°C X 14 days*

<b>Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/Kg</b> <i>Value of Maximum content of yeavy metals mg/kg</i>	Arsenico ( <i>Arsenic</i> )	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89 DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34 Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109 DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34
	Cadmio ( <i>Cadmium</i> )	< 0.02	
	Mercurio ( <i>Mercury</i> )	0.0	
	Piombo ( <i>Lead</i> )	< 0.05	

<b>Tabella Nutrizionale</b> (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table</i> (Typical value for 100g of product)	Energia ( <i>Energy</i> )	134Kj / 32 Kcal
	Grassi ( <i>Fat</i> )	0.5 g
	( di cui saturi ) ( <i>of which saturated</i> )	0.01 g
	( di cui trans ) ( <i>of wich trans</i> )	0.01 g
	Carboidrati ( <i>Carbohydrate</i> )	4.9 g
	di cui zuccheri ( <i>of which sugar</i> )	4.8 g
	Fibre ( <i>Fiber</i> )	1.7 g
	Proteine ( <i>Protein</i> )	1.4 g
Sale ( <i>Salt</i> )	0.10 g	

<b>Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/</b> <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari (23°C ± 10). Il prodotto una volta aperto, va riposto in frigorifero e consumato entro 3 giorni./ <i>Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight (23°C ± 10). The product once opened, store in a refrigerator and use preferably within 3 days.</i>
--	--

**INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI**  
**Allergenes and intolerance ingredients informations**

Allergene/Allergen	Presenza nel prodotto/ Present in this product	Presenza nella linea produttiva/ Present in the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio/ Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata/ Risks of cross-contamination
<b>Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati/ Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their strains and by-products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on shellfish</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusks and products based on mollusks</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and sea food-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanut-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Soia e prodotti a base di soia/ SoyBeans soy-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte ( compreso il lattosio)/ Milk and dairy products ( lactose included)</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Frutta a guscio (Mandorle,</b>				



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

<b>Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queenslan e prodotti derivati/ Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan Brazil, pistachios, macadamia nuts or Quensland nbuts and their by-products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di de semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seeds-based products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l esposti come SO<sub>2</sub>/ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</b>	NO	NO	NO	NO

**Privo di coloranti azotati (Nitrogen colouring additives free)**

**Privo di benzoati (Benzoates free)**

**Privo di BHA/BHT (BHA/BHT free)**

**Privo di glutammato (MSG free)**

**Privo di dolcificanti (Free of Sweeteners)**

**Privo di caffeina (Free of Caffeine)**

**Privo di farina di Carrube E410 (Free from Carob flour E410)**

**Privo di farina di Grillo (Free from Cricket flour)**

**Idoneo per alimentazione HALAL (Halal suitable)**

**Idoneo per alimentazione Kosher (Kosher suitable)**

**Idoneo per i vegetariani (Vegetarians suitable)**

**Idoneo per i vegani (Vegans suitable)**

**Idoneo per i celiaci (Suitable for Coeliacs)**

**Idoneo per i diabetici (Suitable for Diabetics)**

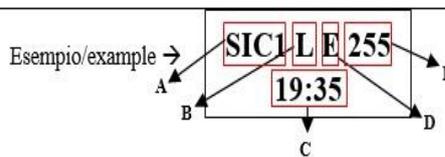
**INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO E CODIFICA**

**Formato (g)/Size (g)** 10kg

**Sacco/Bag** Sacco POLIVEL (LLDPE)  
POLIVEL (LLDPE)-AL Bag

**Tappo/Cap** POLIETILENE/ PET

**Istruzione codifica lotto/Instruction batch code encoding**



A. Identificativo stabilimento di produzione / identification production site

B. Lotto / batch

C. Ora di produzione / time of production

D. Anno di produzione codificato a lettera secondo quanto comunicato dal CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) / Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)

E. Giorno di produzione secondo calendario Giuliano / Day of production according to the Julian calendar

E' possibile aggiungere ulteriori informazioni istruite a tempo debito / It's possible add more information provided in due time.



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

**ETICETTATURA IMBALLAGGI**  
**Packaging labeling**

**RACCOLTA DIFFERENZIATA**

SACCHETTO
C/LDPE90
RACCOLTA PLASTICA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SVUOTA L'IMBALLAGGIO DEL SUO CONTENUTO PRIMA DI CONFERIRLO IN RACCOLTA

**RECYCLING**

BAG
C/LDPE90
PLASTIC
CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY EMPTY THE PACKAGING OF ITS CONTENTS BEFORE SUBMITTING IT FOR COLLECTION