

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FINITO****FINISHED PRODUCT TECHNICAL
SHEET**Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012**CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE:** 12001, 12003, 12010, 12012, 12016, 12019, 12020, 12024, 12027, 12029.**NOME COMMERCIALE / PRODUCT NAME:**

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO/ DOUBLE CONCENTRATED TOMATO PASTE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION:

Succo naturale di pomodoro ITALIANO parzialmente evaporato con sale aggiunto, ottenuto da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto finito, in conformità con le norme vigenti in materia di prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana./ Natural ITALIAN tomato juice partially evaporated with added salt, obtained from wholesome fruits, picked when perfectly ripe and prepared in a short time to guarantee the best hygiene conditions and stability of the finished product, in conformity to the current laws concerning food products for human consumption.

DIAGRAMMA DI FLUSSO/ PRODUCTION PROCESS: controllo qualità materia prima in ingresso, selezione ottica, stoccaggio, lavaggio, selezione manuale, triturazione, trattamento cold break, raffinazione, concentrazione, aggiunta di sale, pastorizzazione, riempimento a caldo, piegatura, codifica, pastorizzazione e raffreddamento, confezionamento secondario, palletizzazione, stoccaggio./ Raw material quality control, optical selection, storage, washing, manual selection, shredding, cold break treatment, refining, concentration, salt adding, pasteurization, hot filling, bending, encoding, pasteurization and cooling, secondary packaging, palletizing, storage.

PAESE DI ORIGINE/ COUNTRY OF ORIGIN: Italia /Italy**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA/ LEGAL NAME:** Doppio concentrato di pomodoro./ Double concentrated tomato paste.**INGREDIENTI/ INGREDIENTS:** Pomodoro (99.5%), sale./ Tomato (99.5%), salt.**FORMATO/ PACK:** tubetto in alluminio da 130g e 200g/130g, 200g aluminium tube.**CONFEZIONE/ PACKAGING:**

12001: tubetto 130g in cartone da 24 pezzi "S. EUROPA"/ 130g tube in carton of 24 pieces "S EUROPE";

12003: tubetto 130g in cartone da 24 pezzi "SCANDINAVIA"/ 130g tube in carton of 24 pieces "SCANDINAVIA";

12010: tubetto 130g in cartone da 24 pezzi "ESSELUNGA"/ 130g tube in carton of 24 pieces "ESSELUNGA";

12012: tubetto 200g in cartone da 24 pezzi "IN'S"/ 200g tube in carton of 24 pieces "IN'S";

12016: tubetto 130g in cartone da 24 pezzi "FIORDAGOSTO"/ 130g tube in carton of 24 pieces "FIORDAGOSTO";

12019: tubetto 130g astuccio in cartone da 36 pezzi "Williams Sonoma"/ 130g tube in carton case in carton of 36 pieces "Williams Sonoma";

12020: tubetto 200g in cartone da 24 pezzi/ 200g tube in carton of 24 pieces;

12024: tubetto 130g in cartone da 24 pezzi/ 130g tube in carton of 24 pieces;

12027: tubetto 200g in cartone da 24 pezzi "ELAND"/ 200g tube in carton of 24 pieces "ELAND";

12029: tubetto 200g in cartone da 24 pezzi "ORTO MIO"/ 200g tube in carton of 24 pieces "ORTO MIO".

SHELF LIFE/ SHELF LIFE: 30 mesi (modalità di espressione del termine minimo di conservazione: (giorno/mese/anno) / 30 months (mode of expression of the date of minimum durability: dd /mm/yyyy).EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/01/2013APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 24/01/2013

Rev. 1



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

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

MODALITA' DI ESPRESSIONE DEL LOTTO/ LOT NUMBER DECODING:

Codice alfanumerico: sigla identificativa dello stabilimento di produzione. / Alphanumeric code: factory of production initials.

L = lotto / lot

M = anno 2012; la lettera identificativa dell'anno di produzione è stabilita dal MIPAAF /year 2012; the letter identifies the year of production that is determined by Ministry of Agriculture and Forestry

240 = giorno progressivo dell'anno / sequential days of the year

20:30 = orario di confezionamento / time of packaging.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/PRESERVATION INSTRUCTIONS: la confezione chiusa può essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni./ The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place. After opening, store in refrigerator and use within 20 days.

MODALITA' DI CONSUMO/ CONSUMPTION INSTRUCTIONS: Generalmente diluito con acqua, eventualmente possono essere aggiunte erbe e spezie per la preparazione di sughì e altre preparazioni./ Generally diluted in water and if needed herbs and spices can be added for the preparation of sauces or other ready meals.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PARAMETERS: Colore rosso vivo esente da punti neri o bruciature, semi interi o frammentati, bucce o altro materiale estraneo. Odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi. / Bright red dots free blacks or burns, seeds, whole or fragmented, skins or foreign material. Smell and taste typical of the tomato. Homogeneous consistency, dense, free of syneresis.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO/ NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energia/ Energy	407 kJ /96 kcal
Grassi/Fat	0.2 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0.1 g
Carboidrati/Carbohydrate	17 g
di cui zuccheri/of which sugars	12.3 g
Proteine/Protein	4.2 g
Sale/Salt	0.85 g

I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti INRAN.

Nutritional values are calculated on analytical results and official food components values by INRAN

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	Allegato n° 6 Mod06PO15 Rev.02 del 02/05/2012
	FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS:

ANALISI/ ANALYSIS	VALORE/ VALUE (MIN-MAX)	METODO/ METHODS
Residuo ottico/optical residue	27,5-29,0°Brix	Rifrattometro/refractometer
Cloruri totali/Total chlorides	0,5-1,2%	Titolazione/titration
Acidità/residuo ottico Acidity/optical residue	<9,0%	Titolazione/titration
Zuccheri/residuo ottico Sugars/optical residue	> 44,00%	Metodo Lane-Eynon/Lane Eynon method
pH	< 4,5	pH-metro/pH-meter
Colore (BCR)/ Colour (BCR)	>2,0	Gardner
Consistenza / Consistency (Bostwick)	8,0-15,0	Metodo Bostwick/ Bostwick method
Residui di fitofarmaci/ pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	Laboratorio esterno accreditato/ accredited external laboratory
Contaminanti/ Contaminants	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates	Laboratorio esterno accreditato/ accredited external laboratory

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

ANALISI/ ANALYSIS	VALORE/ VALUE	ANALISI/ ANALYSIS
Muffe / Moulds	< 70%	Metodo Howard/ Howard metod
Stabilità commerciale /Commercial stability	Stabile commercialmente/Commercially stable	Metodo interno o analisi esterna/ Internal method or external laboratory analysis

Le analisi sono compiute adottando i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.

The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes

OGM: Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM per le sue produzioni come garantito dalla Certificazione Check Fruit relativa al "Servizio di gestione della filiera del pomodoro non geneticamente modificato (dalle ditte sementiere allo stabilimento di trasformazione)".

GMO: the product doesn't contain GM DNA. Our company doesn't use GMO ingredients for its production as guarantee by product certification released by the certification body CMI-Italy Check Fruit "GMO free food chain from seeds to factory"



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

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

ALLERGENI/ ALLERGENS

ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA/ PRESENCE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and hybrid strain)	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and derivative products	no	no
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and derivative products	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and derivative products	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Nuts and derivative products	no	no
Soia e prodotti a base di soia/ Soybean and derivative products	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and derivative products (included lactose)	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and derivative products	no	no
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and derivative products	no	no
Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), anacardio (<i>Anacardium occidentale</i>), noce pecan (<i>Carya illinoensis Wangenh K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati/Nuts (almond (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus Avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashewo (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nut (<i>Carya illinoensis Wangenh K. Koch</i>), Brasile nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derivative products	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seed and derivative products	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide >a 10 mg/kg o 10 mg/l expressed as SO ₂	no	no
Molluschi e prodotti derivati / Shellfish and derivative products	no	no
Lupini e prodotti derivati / Lupins and derivative products	no	no

PRODOTTO IRRADIATO/ IRRADIATED PRODUCT: NO

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/01/2013

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 24/01/2013

Rev. 1



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

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI /PACKAGING CONFORMITY STATEMENT

I tubetti e i tappi sono dichiarati dai nostri fornitori conformi alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti:

- Decreto Ministeriale 21 Marzo 1973 con successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale n° 735 del 28/10/1994 con successive modifiche e integrazioni;;
- Regolamento 1935/2004 EC del 24 Ottobre 2004;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006;
- Regolamento 10/2011 EC del 14 Gennaio 2011.

Vi confermiamo che i nostri contenitori sono BFDGE e derivati NOGE e derivati free.

La migrazione specifica dei livelli di BPA (Bisfenolo A) sono conformi al limite di legge, secondo la Direttiva UE 2004/19/EC.

The tubes and caps are declared by our suppliers comply with the following standards for materials in contact with food:

- Ministerial Decree of 21 March 1973 with subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree n° 735 of 28 October 1994 and subsequent amendments and additions;
- Regulation 1935/2004 EC of 24 October 2004;
- Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;
- Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006;
- Regulation 10/2011 EC of 14 January 2011.

We confirm that our containers are BFDGE and NOGE derivatives and derivatives free.

According to the EU Directive 2004/19/EC the specific migration levels for BPA (Bisphenol A) are conforming to the law limit.