



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

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

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE: 51052, 51053, 51058, 51060, 51062, 51102, 51103, 51108, 51150, 52050, 52055, 52058, 52058P, 52059, 52061, 52062, 52063, 52100, 52105, 52108, 52112, 52250.

NOME COMMERCIALE / PRODUCT NAME:
POMODORI PELATI/ PEELED TOMATOES

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION:

Pomodori ITALIANI pelati in succo di pomodoro parzialmente evaporato, ottenuti da pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione, lavorato 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./ ITALIAN peeled tomatoes in partially evaporated tomato juice, obtained from wholesome tomatoes, picked when perfectly ripe, 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: ricevimento pomodoro fresco, lavaggio, selezione ottica, pelatura, separazione pelli, cernita, precolmaturo, riempimento, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, codifica, etichettatura, confezionamento secondario, palletizzazione, stoccaggio./ Incoming fresh tomatoes, washing, optical selection, peeling, skin separation, selection, pre-filling, filling, grabbing, pasteurization, cooling, encoding, labeling, secondary packaging, palletizing, storage.

PAESE DI ORIGINE/ COUNTRY OF ORIGIN: Italia /Italy

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA/ LEGAL NAME: Pomodori pelati./ Peeled tomatoes.

INGREDIENTI/ INGREDIENTS: Pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico./ Peeled tomatoes, tomato juice, acidity regulator: citric acid.

FORMATO/ PACK: scatola in banda stagnata da 400g, 800g. /400g, 800g tinplate can.

CONFEZIONE/ PACKAGING:

51052: scatola 400g in termo da 24 pezzi/ 400g can in thermo pack of 24 pieces;
51053: scatola 400g in termo da 24 pezzi EST/ 400g can in thermo pack of 24 pieces EST;
51058: scatola 400g in termo da 6 pezzi/ 400g can in thermo pack of 6 pieces;
51060: scatola 400g in cartone da 24 pezzi Sud America/ 400g can in carton of 24 pieces South America;
51062: scatola 400g in termo da 12 pezzi/ 400g can in thermo pack of 12 pieces;
51102: scatola 800g in termo da 12 pezzi/ 800g can in thermo pack of 12 pieces;
51103: scatola 800g in termo da 12 pezzi EST/ 800g can in thermo pack of 12 pieces EST;
51108: scatola 800g in termo da 6 pezzi/ 800g can in thermo pack of 6 pieces;
51150: scatola 400g x 3 in termo da 8 pezzi/ 400g cluster x 3 in thermo pack of 8 pieces;
52050: scatola 400g in termo da 24 pezzi/ 400g can in thermo pack of 24 pieces;
52055: scatola 400g in termo da 24 pezzi EST/ 400g can in thermo pack of 24 pieces EST;
52058: scatola 400g in termo da 6 pezzi/ 400g can in thermo pack of 6 pieces;
52058P: scatola 400g in termo da 4+2 pezzi/ 400g can in thermo pack of 4+2 pieces;
52059: scatola 400g in termo da 6 pezzi REWE/ 400g can in thermo pack of 6 pieces REWE;
52061: scatola LITO 400g in termo da 24 pezzi/ 400g LITO can in thermo pack of 24 pieces;
52062: scatola 400g in termo da 24 pezzi EUROPA/ 400g can in thermo pack of 24 pieces EUROPE;

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 30/05/2014

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 30/05/2014

Rev. 2



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

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

52063: scatola 400g in termo da 24 pezzi SCANDINAVIA/ 400g can in thermo pack of 24 pieces SCANDINAVIA;

52100: scatola 800g in termo da 12 pezzi/ 800g can in thermo pack of 12 pieces;

52105: scatola 800g in termo da 12 pezzi EST/ 800g can in thermo pack of 12 pieces EST;

52108: scatola 800g in termo da 6 pezzi/ 800g can in thermo pack of 6 pieces;

52112: scatola 800g in termo da 2 pezzi PROMO/ 800g can in thermo pack of 2 pieces PROMO.

52250: scatola 400g x 2 in termo da 6 pezzi/400g cluster x 2 in thermo pack of 6 pieces.

SHELF LIFE/ SHELF LIFE: 36 mesi (modalità di espressione del termine minimo di conservazione: (giorno/mese/anno) / 36 months (mode of expression of the date of minimum durability: dd /mm/yyyy).

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 3 giorni./ The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place. After opening, store in refrigerator and use within 3 days.

MODALITA' DI CONSUMO/ CONSUMPTION INSTRUCTIONS:

Generalmente tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici./ Generally used, as it is, possibly after seasoning with herbs and spices for sauces and other gourmet dishes.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PARAMETERS: Pomodori pelati interi immersi in modo omogeneo in succo di pomodoro parzialmente evaporato. Colore rosso vivo. Odore e sapore caratteristici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa./ Whole peeled tomatoes homogeneously immersed in partially evaporated tomato juice. Bright red colour. Typical tomato taste and aroma. Homogenous, thick consistency.

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

Energia/ Energy	92 kJ /22 kcal
Grassi/Fat	0 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	3.6 g
di cui zuccheri/of which sugars	2.9 g
Proteine/Protein	1.1 g
Sale/Salt	0.1 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

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 30/05/2014

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 30/05/2014

Rev. 2

	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	>5,7 °Brix	Rifrattometro/refractometer
pH	< 4,5	pH-metro/pH-meter
Peso Sgocciolato/Drained weight	>65%	DM 03/02/1989
Interezza/ Wholeness	>80%	DM 03/02/1989
Cloruri totali/Total chlorides	Naturali/ natural	Titolazione/titration
Colore (BCR)/ Colour (BCR)	>2,00	Gardner
Pelli/ Tomato skins	< 3 cm ² /100g	Metodo interno/Internal 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	< 40%	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.

GMO: the product doesn't contain GM DNA.

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

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</i> L.), 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</i> L.), 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 ad 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: 30/05/2014

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 30/05/2014

Rev. 2

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

DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI /PACKAGING CONFORMITY STATEMENT

Le scatole e i coperchi 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 18 Febbraio 1984 e successive modifiche e integrazioni;
- Decreto Ministeriale n.243 del 1 Giugno 1988 e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento 1935/2004 EC del 27 Ottobre 2004;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006.

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 cans and lids 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 of 18 February 1984 and subsequent amendments and additions;
- Ministerial Decree 243 of 1 June 1988 and subsequent amendments and additions;
- Regulation 1935/2004 EC of 27 October 2004;
- Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;
- Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006.

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.