

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

**CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE: 61300.**

**NOME COMMERCIALE / PRODUCT NAME:**  
PASSATA DI POMODORO/ TOMATO PUREE

**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 sauce 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:** ricevimento pomodoro fresco, lavaggio, selezione ottica, triturazione, scottatura, raffinazione, concentrazione, aggiunta sale, pastorizzazione, riempimento, aggraffatura, pastorizzazione, raffreddamento, codifica, controllo raggi x, confezionamento secondario, stoccaggio./ Incoming fresh tomatoes, washing, optical selection, shredding, burning, refining, concentration, salt adding, pasteurization, filling, grabbing, pasteurization, cooling, encoding, x-ray control, secondary packaging, storage.

**PAESE DI ORIGINE/ COUNTRY OF ORIGIN:** Italia /Italy

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA/ LEGAL NAME:** Passata di pomodoro./ Tomato puree.

**INGREDIENTI/ INGREDIENTS:** Pomodoro (99,5%), sale./Tomato (99,5%), salt.

**FORMATO/ PACK:** scatola in banda stagnata da 2500g/ 2500g tinplate can.

**CONFEZIONE/ PACKAGING:**

61300: scatola 2500g in termo da 3 pezzi/ 2500g can in thermo pack of 3 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.

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D  
DATA / DATE: 07/12/2012

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA  
DATA / DATE: 07/12/2012

Rev. 1

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

**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**

<b>Energia/ Energy</b>	149 kJ /36 kcal
<b>Grassi/Fat</b>	0.3 g
<b>di cui acidi grassi saturi/of which saturates</b>	0.1 g
<b>Carboidrati/Carbohydrate</b>	5.1 g
<b>di cui zuccheri/of which sugars</b>	4.5 g
<b>Proteine/Protein</b>	1.6 g
<b>Sale/Salt</b>	0.65 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

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS:**

ANALISI/ ANALYSIS	VALORE/ VALUE (MIN-MAX)	METODO/ METHODS
<b>Residuo ottico/optical residue</b>	7,5 ÷ 10,5 °Brix	Rifrattometro/refractometer
<b>Cloruri totali/Total chlorides</b>	0,4-0,9	Titolazione/titration
<b>Acidità/residuo ottico Acidity/optical residue</b>	< 9,0%	Titolazione/titration
<b>Zuccheri/residuo ottico Sugars/optical residue</b>	> 44%	Metodo Lane-Eynon/Lane Eynon method
<b>pH</b>	< 4,5	pH-metro/pH-meter
<b>Colore (BCR)/ Colour (BCR)</b>	>2,0	Gardner
<b>Consistenza / Consistency (Bostwick)</b>	4,5-7,0	Metodo Bostwick/ Bostwick method
<b>Residui di fitofarmaci/ pesticide residues</b>	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	Laboratorio esterno accreditato/ accredited external laboratory
<b>Contaminanti/ Contaminants</b>	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
<b>Muffe / Moulds</b>	< 70%	Metodo Howard/ Howard method
<b>Stabilità commerciale /Commercial stability</b>	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

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D  
DATA / DATE: 07/12/2012

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA  
DATA / DATE: 07/12/2012

Rev. 1

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

**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”

#### 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 <sub>2</sub> / Sulphur dioxide >a 10 mg/kg o 10 mg/l expressed ad SO <sub>2</sub>	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: 07/12/2012

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA  
DATA / DATE: 07/12/2012

Rev. 1

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

## 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;
- 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;
- 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.