

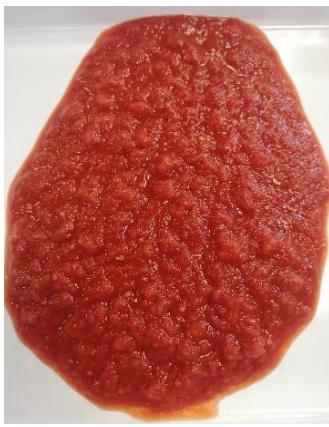
Lovadina S.r.l.	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA DI POMODORO Bag in Box 10 kg CRUSHED TOMATOES 10 kg Bag in Box	31/01/2022 Versione: 00	Pagina/ Page 1 di 5

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

PRODOTTO/ PRODUCT:	Polpa di pomodoro ottenuta dalla lavorazione di pomodori sani, freschi, maturi, appartenenti alla specie <i>Lycopersicon Esculentum Mill.</i> , provenienti da coltivazioni orticole sottoposte a disciplinare regionale per la produzione integrata (Legge Regionale Emilia Romagna N. 28/99). I pomodori sono lavati, scottati, pelati, tritati e miscelati con succo di pomodoro concentrato in quantità sufficiente al raggiungimento del Brix finale, successivamente sottoposti a processo di pasteurizzazione e a riempimento in asettico. Il prodotto può anche essere preventivamente riempito in sacchi asettici di grande formato, successivamente trattato termicamente e confezionato nel formato commerciale indicato. Origine del pomodoro: Italia. <i>Crushed tomatoes in tomatoes juice are prepared from Lycopersicon esculentum Mill. fresh and ripe tomatoes, of horticultural farming undergoing regional specifications for Integrated Production (Emilia Romagna law N. 28/99), in accordance with the best industrial technology. Tomatoes are washed, peeled and crushed, mixed with juice slightly concentrated to achieve final Brix, pasteurized and filled in aseptic bag. The product can also be previously filled in big size aseptic bags and subsequently heat-treated and packed in the indicated commercial format.</i> <i>Tomato origin: Italy.</i>
INGREDIENTI/ INGREDIENTS:	Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (E330) come acidificante in caso di necessità. <i>Tomato Pulp, tomato juice, citric acid (E330) as acidifier if necessary.</i>
ALLERGENI/ ALLERGENS: <i>(Rif. Allegato II Reg. UE 1169/2011/ Ref. Annex II Reg EU 1169/2011)</i>	Assenti. In funzione dell'analisi del rischio condotta, è ragionevolmente escluso il rischio di contaminazione crociata o l'uso non intenzionale di allergeni. <i>Absent. In accordance with Risk Assessment, cross-contamination or the unintended use of allergens are reasonably excluded.</i>
QUANTITÀ NOMINALE/ NET WEIGHT:	10 Kg peso netto/ <i>net weight</i> <i>Tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente</i> <i>Tolerance according to EU law</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO/ FILLING TYPE:	Tecnologia di riempimento in asettico. Prodotto sottoposto a trattamento termico di pasteurizzazione in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla data di scadenza in condizioni di imballo integro a temperatura ambiente in luogo asciutto e pulito. <i>Aseptic filling technology. Pasteurization by heat treatment suitable for canned product, to assure commercial stability until expiry date when stored in a tightly closed, original, undamaged container and in dry and clean place under room temperature condition.</i>
SCADENZA/ SHELF LIFE:	24 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione. <i>24 months in sealed container, counting from the end of production month.</i>
DESTINAZIONE/ INTENDED USE:	Il prodotto è adatto a tutti i tipi di consumatori, esclusi coloro per cui esiste una specifica sensibilità al prodotto. In particolare è idoneo al consumo per persone celiache e vegetariane, ovo-latteo-vegetariane. The product is suitable for all types of consumers, except those for which there is a specific restriction. In detail, it is suitable for consumption by people with celiac disease and vegetarian, lacto-ovo-vegetarian.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/ STORAGE FOR USE:	Prima dell'apertura, conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a temperatura tra 0-4°C in un altro contenitore e consumare entro 4-5 giorni. Before opening, store at room temperature. Once opened, store in refrigerator at temperature between 0-4°C in another container and use within 4-5 days.
MODALITÀ DI PREPARAZIONE/ COOKING INSTRUCTION:	È pronto all'uso e può essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti, non richiede cottura e ulteriore preparazione. It is ready to eat and doesn't require further preparation, it may be used either before or after cooking, with or without additional ingredients.
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ PRODUCTION PLANT:	Via I Maggio, 25 – 29027 Gariga di Podenzano (PC) – Italia (codice identificativo/ plant code: A89)
PROPRIETARIO DEL MARCHIO/ FOOD BUSINESS OPERATOR:	Lovadina S.r.l.
DENOMINAZIONE LEGALE/ LEGAL NAME:	Pomodori in pezzi – Polpa di pomodoro <i>Crushed tomatoes</i>

Lovadina S.r.l.	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA DI POMODORO Bag in Box 10 kg CRUSHED TOMATOES 10 kg Bag in Box	31/01/2022 Versione: 00	Pagina/ Page 2 di 5

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ SENSORY PROPERTIES

ODORE/ FLAVOUR: Fresco, fruttato tipico, privo di retrogusti di ammuffito o acido. <i>Fresh, typical fruity, without deviation smell.</i>	
GUSTO/ TASTE: Leggermente acido, tipico di pomodoro fresco, privo di retrogusti di bruciato o alterazioni. <i>Slightly acid, typical of fresh tomatoes, without burnt or alteration aftertaste.</i>	
ASPETTO/ APPEARANCE: Pezzettini di pomodoro avvolti da salsina di arricchimento. <i>Crushed tomatoes in tomato juice.</i>	

STANDARD QUALITATIVI/ QUALITATIVE STANDARDS:

CHIMICO – FISICI / CHEMICAL – PHYSICAL	R.O. (RFM a 20°C)/ Brix (RFM at 20°C):	6,0 ÷ 7,0
	pH (t.q. a 20°C)/ pH (as it is at 20°C):	4,20 ÷ 4,40
	Peso sgocciolato/ Drained weight:	≥ 65%
	Colore (Hunter a/b a 20°C)/ Colour (Hunter a/b at 20°C)	≥ 1.90 (*)
	Acidità % (in ac. citrico monoidrato)/ % acidity (as citric acid monohydrated):	0,40 ÷ 0,60
	Zuccheri (ZU/ RO; come invertiti)/ Sugars (ZU/ RO; as inverted):	≥ 42.0 %
	Acido D+L lattico (enzimatica, Boehleringer Mannheim kit)/ Lactic Acid D+L (enzymatic, Boehleringer Mannheim kit):	≤ 1% residuo secco/ dry weight content
	Pelli/ Peels	< 100 cm ² / kg
	Materiale vegetale estraneo/ Foreign vegetable material:	Max 1/ kg
	Pezzi verdi, necrosi e pezzi neri/ Green pieces, necrosis and black pieces:	Max 2/ kg
	Pezzi gialli, pezzi decolorati/ Yellow pieces, bleached pieces:	Max 8/ kg
	Muffe Howard (su t.q.)/ Howard Mould count (as it is):	≤ 50% campi positivi/ positive fields (*)
	(*) Parametri soggetti a deviazioni minime, influenzati da caratteristiche stagionali e/o variazioni climatiche. <i>Parameters subject to minimal deviations, influenced by seasonal characteristics and/or climatic variations.</i>	

ANTIPARASSITARI E METALLI PESANTI/ PESTICIDES AND HEAVY METALS	Inferiori ai limiti previsti dalla legislazione italiana ed europea attualmente in vigore. Qualora siano richiesti requisiti diversi dalla normativa europea per la commercializzazione in Paesi extraeuropei, prima di concludere l'accordo commerciale è necessario conoscere e definire i requisiti legali previsti nel Paese di vendita del prodotto. <i>In accordance with current Italian and EU regulation. If customer requirements are different from the European standard in non-European countries, before commercial agreement it is necessary to know and define relevant legislation applicable in the country where the product will be sold.</i>
---	--

Lovadina S.r.l.	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA DI POMODORO Bag in Box 10 kg CRUSHED TOMATOES 10 kg Bag in Box	31/01/2022 Versione: 00	Pagina/ Page 3 di 5

OGM/IRRADIATION GMO/IRRADIATION	Il prodotto non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg. N. 1829/2003/CE e N. 1830/2003/CE. Il prodotto è sottoposto ad un piano di controlli per verificare l'assenza di OGM. Il prodotto non ha subito alcun trattamento di irradiazione. <i>The product doesn't contain GMO or ingredients deriving from GMO which are labelled in accordance with Reg. 1829/2003/EC and N. 1830/2003/EC. The product is subjected to a control plan to verify the absence of GMO.</i> <i>The product has not been treated by irradiation.</i>
MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICALS	La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto, dal trattamento termico di pasteurizzazione e dall'integrità dell'imballo primario. Vengono effettuati test di stabilità dopo incubazione a 32°C per 14 giorni. <i>Commercial stability and health security are ensured by the acidity of the product, by pasteurization heat treatment and by airtight container. Stability tests after incubation at 32°C for 14 days are performed.</i>
Le registrazioni di tutti i controlli effettuati vengono conservate per un periodo minimo pari alla shelf life del prodotto. <i>Records of all the checks carried out are retained for the shelf life of the product, at a minimum.</i>	

ETICHETTATURA/ LABELLING:
TABELLA NUTRIZIONALE/ NUTRITION INFORMATION

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI PER 100 g / NUTRITIONAL INFORMATIONS - TYPICAL VALUES PER 100 g	Energia/ Energy (kJ)/ (kcal) Grassi/ Fat (g) di cui acidi grassi saturi/ of which saturates (g) Carboiodrati/ Carbohydrate (g) di cui zuccheri/ of which sugars (g) Fibre/ Fibre (g) Proteine/ Protein (g) Sale/ Salt (g)	118/ 28 0,1 0,0 4,9 3,7 1,5 1,1 0,02
--	--	---

I valori nutrizionali dichiarati sono valori medi stabiliti sulla base di alcune analisi dell'alimento o del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati. A tali valori si considerano applicate le tolleranze previste dalle Linee Guida delle autorità competenti Europee del Dicembre 2012 e del Ministero della Salute italiano del 16/06/2016 e successive modifiche e aggiornamenti.

The declared nutritional values are average values based on some analysis carried out on the food or on a calculation from generally established and accepted data. To these values it is necessary to apply the tolerances provided for by the Guidelines of the competent European authorities dated December 2012 and of the Italian Ministry of Health dated 16/06/2016 and subsequent amendments and updates.

SCHEDA LOGISTICA/ LOGISTIC SHEET:
CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO/ PRIMARY PACKAGING MATERIAL

Formato/ Size:	10 l (volume)
Tipo e caratteristiche del contenitore/ Pack type and characteristics:	Sacco asettico multistrato in materiale poliaccioppiato, con tappo richiudibile. Il materiale utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti in conformità ai Reg. N.1935/2004/CE e Reg. N. 10/2011/UE e D.M.21/03/73 e successive modifiche e aggiornamenti. <i>Multilayer aseptic bag in poly-laminated material, with reclosable cap.</i> <i>Packaging material is suitable to be in contact with foodstuffs and satisfy the requirements of Reg. N. 1935/2004/CE and Reg. N. 10/2011/UE and M.D. of 21/03/73 and subsequent amendments and updates.</i>
Codifica/ Coding:	Timbratura sull'imballo primario: codice identificativo dello stabilimento di produzione A89, codice identificativo del prodotto, linea di produzione, lotto di produzione (costituito dalla lettera identificativa dell'anno in corso seguita dal numero progressivo del giorno dell'anno in accordo con il calendario giuliano es. produzione del 23/09/2021 lotto U235), ora di produzione, data di scadenza. (Ex. A89 PE 610 LU235 ora:min 30/09/2023) <i>Inject code on primary packaging: producer plant code A89, product code, production line, production batch (with letter identifying year and progressive number identifying day in accordance with Julian calendar E.g. 23/09/2021 production U235 batch), production hour, expiry date.</i> (Ex. A89 PE 610 LU235 hh:mm 30/09/2023)

Lovadina S.r.l.	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA DI POMODORO Bag in Box 10 kg CRUSHED TOMATOES 10 kg Bag in Box	31/01/2022 Versione: 00	Pagina/ Page 4 di 5

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING MATERIAL

Lo sviluppo dell'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti del Reg.UE 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Le informazioni legali richieste dal Reg. UE, che sono sotto la responsabilità del proprietario del marchio, dovranno comparire sull'unità imballo (cartone).

Labelling development must comply with the requirements of Reg. EU 1169/2011, on the provision of food information to consumers. The legal information required by the EU Regulation, which are under the responsibility of the brand owner, must appear on the packaging unit (cardboard).

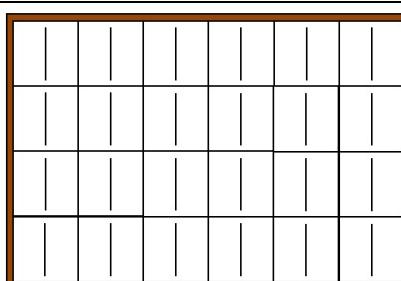
Cartone/ Carton Box:	Scatola in cartone ondulato con grafica e scritte personalizzate a marchio TESORI DEL SUD. <i>Corrugated cardboard box with graphics, writings and TESORI DEL SUD brand.</i>
Unità di vendita al consumo/ CU – Consumer Unit:	Singola confezione asettica in cartone (BIB)/ <i>Single aseptic bag in carton box (BIB)</i>
EAN Unità di vendita al consumo/ EAN code of CU:	8052015300264
Unità di distribuzione/ DU – Distribution Unit:	Singola confezione asettica in cartone (BIB)/ <i>Single aseptic bag in carton box (BIB)</i>
EAN Unità di distribuzione/ EAN code of DU:	8052015300264
Filmatura/ Shrinking:	Non prevista/ <i>Not provided</i>
Codifica/ Coding:	In accordo con quanto codificato sull'imballo primario: data di scadenza, codice identificativo dello stabilimento di produzione, linea di produzione, lotto di produzione. <i>In accordance with coding on primary packaging: expire date, producer plant code, production line, production batch.</i> Ex. 30/09/2023 A89 610 LU235
Dimensioni/ Size:	190x190x330 mm
Peso lordo DU/ DU Gross weight:	10,36 kg

CARATTERISTICHE PALLET/ PALLET CHARACTERISTICS

Pallet	Legno/ Wood
Tipo/ Type:	EPAL 800x1200 mm
Etichettatura/ Labelling:	1 etichetta su entrambi i lati corti, 1 etichetta su lato lungo, con EAN (148x210 mm) <i>1 label on each short side, 1 label on long side, with EAN (148x210 mm)</i>
Dimensione/ Size:	800x1200x1470 mm
Peso totale (compreso legno) Gross weight (pallet included):	1021 kg
Stabilizzazione del pallet/ Pallet stabilization:	Presenza di una interfalda in cartone ondulato tra il pallet ed il primo strato e ad ogni strato. Il bancale viene confezionato con angolari in cartone, filmato con film estensibile trasparente e coperto con film antipolvere. <i>Presence of a corrugated cardboard interlayer between the pallet and the first layer and at each layer. The pallet is packed with carton corners, wrapped with shrinking film and covered with antistatic top foil.</i>
Sovrapposizione pallet/ Stacking pallets:	NO

Schema di pallettizzazione proposto, da confermare in funzione degli accordi commerciali.

Proposed palletizing scheme, to be confirmed in accordance with commercial agreement.



Pezzi / UDV - Consumer Unit/ Distribution Unit	1
--	---

Lovadina S.r.l.		SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA DI POMODORO Bag in Box 10 kg CRUSHED TOMATOES 10 kg Bag in Box	31/01/2022 Versione: 00	Pagina/ Page 5 di 5	

UDV / Strato - Distribution Unit/ Layer	24
Strati / Pallet - Layers/ Pallet	4
UDV / Pallet - Distribution Unit/ Pallet	96

DETALLO IMBALLAGGI/ PACKAGING DETAILS

Imballaggio/ Packaging	Peso singola unità/ Weight single unit	UM	Peso bancale/ Pallet weight	Codice riciclo/ UE code	Raccolta/ Waste
Bancale/ Pallet (80x120cm EPAL)	22000	g	22000	FOR 50	Legno/ Wood
Sticker pallet	3	g	9		
Film estensibile/ Stretch film	500	g	500	LD-PE4	Plastica/ Plastic
Film antipolvere/ Antistatic top foil	32	g	32	LD-PE4	Plastica/ Plastic
Interfalda/ Interlayer (80x120cm, 4 units)	481	g	1924	PAP 20	Carta/ Paper
Cartone/ Carton box	270	g	25920	PAP 20	Carta/ Paper
Angolari/ Corners	450	g	1800	PAP 20	Carta/ Paper
Tappo/ Cap	4	g	384	HDPE 2	Plastica/ Plastic
Sacco asettico/ Aseptic bag	90	g	8640	C/LDPE 90	Plastica-Alluminio Indifferenziata/ Plastic-Aluminum Undifferentiated

SPEDIZIONE/ SHIPPING

La spedizione ed il trasporto devono avvenire su mezzi adatti per il trasporto di prodotti alimentari, puliti e idonei dal punto di vista igienico- sanitario, tali da garantire l'integrità del contenitore, del prodotto e la successiva conservazione.

The shipping and transportation must take place on clean trucks for foodstuffs, suitable to ensure packaging and product integrity and therefore conservation.

STOCCAGGIO/ STORAGE

Il prodotto deve essere stoccatto a temperatura ambiente, in magazzini o aree coperte, asciutti e puliti.
The product must be stored at room temperature, in covered, dry and clean area.

Nome documento/ Name: STL Polpa BIB 10 kg

Data di emissione/ Date of issue: 31/01/2022 Versione/ Version: 00

Questa versione sostituisce le precedenti.
This version replaces the previous ones.