



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI



Nome del prodotto	Pizza Sauce Aromatizzata	Product name	FLAVOURED PIZZA SAUCE	Nom du produit	PIZZA SAUCE AROMATISÉE
Codice articolo	00065501 / PIZZA SAUCE Arom s4100g T3	Item code	00065501 / Flavoured Pizza Sauce s4100g T3	Code de l'article	00065501 / SAUCE PIZZA AROM 4100g T3
Denominazione legale di vendita	Salsa aromatizzata pronta per pizza	Legal name	Ready-to-use flavoured sauce for pizza	Dénomination légale de vente	Sauce tomate aromatisée pour pizza, prête à l'emploi
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Salsa pronta a base di pomodoro italiano ottenuta da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorata con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità alle norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.	Description	Italian ready-to-use tomato sauce obtained from healthy fruits, harvested at the right stage of ripeness and processed with the most advanced technology to guarantee the best hygienic standards and the best quality of the product, according to the current legislation related to foodstuff for human consumption.	Description	Sauce à base de tomates italiennes obtenue à partir de fruits sains, récoltés au bon degré de maturation et travaillée avec les technologies les plus avancées pour assurer les meilleures conditions d'hygiène et la meilleure qualité du produit, conformément à la réglementation en vigueur des produits alimentaires destinés à la consommation humaine.
Lista ingredienti	Pomodoro 99,1%, sale, basilico 0,075%, origano 0,05%, cipolla 0,05%, aroma naturale.	Ingredients list	Tomato 99.1%, salt, basil 0.075%, oregano 0.05%, onion 0.05%, natural flavouring.	Liste des ingrédients	Tomate 99,1%, sel, basilic 0,075%, origan 0,05%, oignons 0,05%, arôme naturel.
Shelf life	36 mesi	Shelf life	36 month	Durée de conservation	36 mois
Espressione del termine minimo di conservazione	Europa: giorno/mese/anno Australia: giorno/mese/anno USA: mese/giorno/anno Canada: anno/mese/giorno	Mode of expression of the date of minimum durability	Europe: day/month/year Australia: day/month/year USA: month/day/year Canada: year/month/day	Modalité d'expression de la date de durabilité minimale	Europe: jour/mois/année Australie: jour/mois/année USA: mois/jour/année Canada: année/mois/jour
Espressione lotto		Lot number decoding		Expression du numéro de lot	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Lettera identificativa dell'anno di produzione comunicata dall'AIIPA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Numero da 0 a 95 che identifica il quarto d'ora di produzione</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Codice da 1 a 4 caratteri che identifica lo stabilimento di produzione</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Numero sequenziale che identifica il mese ed il giorno di produzione</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Eventuale numero che identifica la linea di produzione</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Termine minimo di conservazione espresso secondo le normative locali</div> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Letter identifying the production year which is notified by AIIPA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Number from 0 to 95 which identifies the quarter-hour of production</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Code from 1 to 4 characters that identifies the production plant</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Sequential number that identifies the production day and the production month</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Number that identifies the production line (indicated when necessary)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Best before date expressed according to the local legislation</div> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Lettre pour identifier l'année de production communiqué par l'AIIPA</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Numéro de 0 à 95 pour identifier le quart d'heure de production</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Code de 1 à 4 caractères identifiant l'usine de production</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Numéro séquentiel identifiant le mois et le jour de production</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Numéro pour identifier la ligne de production (indiqué si nécessaire)</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 20%;">Date de la durabilité minimale dans le format conforme à la législation locale</div> </div>	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days.	Modalités de conservation	À conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.
Modalità di consumo	Per un risultato migliore aggiungete un 30% di acqua tiepida e mescolate prima di stendere il prodotto sulla base della pizza.	Consumption instructions	For better results add 30% lukewarm water and mix well before spreading the product on the pizza base.	Modalités de consommation	Pour un meilleur résultat, ajoutez 30% d'eau tiède et mélangez avant de verser le produit sur la base de la pizza.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso brillante. Odore e sapore aromatici.	Organoleptic parameters	Bright red colour. Aromatic smell and taste.	Caractéristiques organoleptiques	Couleur rouge vif. Odeur et saveur aromatique.

	Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi. Prodotto non finemente raffinato con presenza visiva di semi.		Homogenous, thick texture, free from syneresis. Product not finely refined with presence of seeds.		Consistance homogène, dense, exempt de synérèse. Produit non finement raffiné avec la présence visible de graines.
Caratteristiche chimico-fisiche		Physical-chemical parameters		Caractéristiques chimiques et physiques	
RO (°Bx)	10,50 - 12,50	Optical residue	10,50 - 12,50	Résiduelle Optique Horeca	10,50 - 12,50
pH	4,20 - 4,50	pH	4,20 - 4,50	pH	4,20 - 4,50
% acidità	5,00 - 9,00	% Acidity	5,00 - 9,00	% Acidité	5,00 - 9,00
% Cl	0,60 - 1,10	% Total chlorides	0,60 - 1,10	% Total des chlorures	0,60 - 1,10
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological parameters		Caractéristiques microbiologiques	
Stabilità commerciale	Stabile commercialmente	Commercial stability	Commercially stable	Stabilité commerciale	Commerciallement stable
Valori nutrizionali medi		Average nutritional values		Valeurs nutritionnelles moyennes	
Energia	169 kJ / 40 kcal 100 g	Energy	169 kJ / 40 kcal 100 g	Énergie	169 kJ / 40 kcal 100 g
Grassi	< 0,5 g / 100 g	Fat	< 0,5 g / 100 g	Matières grasses	< 0,5 g / 100 g
di cui saturi	< 0,1 g / 100 g	of wich saturates	< 0,1 g / 100 g	dont acides gras saturés	< 0,1 g / 100 g
Carboidrati	6,6 g / 100 g	Carbohydrate	6,6 g / 100 g	Glucides	6,6 g / 100 g
di cui zuccheri	4,8 g / 100 g	of wich sugars	4,8 g / 100 g	dont sucres	4,8 g / 100 g
Proteine	1,8 g / 100 g	Protein	1,8 g / 100 g	Protéines	1,8 g / 100 g
Fibre	2,3 g / 100 g	Fibre	2,3 g / 100 g	Fibres	2,3 g / 100 g
Sale	0,75 g / 100 g	Salt	0,75 g / 100 g	Sel	0,75 g / 100 g
Sodio	300,0 mg / 100 g	Sodium	300,0 mg / 100 g	Sodium	300,0 mg / 100 g
Acigi grassi monoinsaturi trans	n.r. %	Monounsaturated trans fatty acids	n.r. %	Acides gras mono-insaturés trans	n.r. %
Acidi grassi polinsaturi trans	n.r. %	Polyunsaturated fatty acids trans	n.r. %	Acides gras poly-insaturés trans	n.r. %
Colesterolo	<LoQ mg / 100 g	Cholesterol	<LoQ mg / 100 g	Cholestérol	<LoQ mg / 100 g
Vitamina A: all-trans-retinolo	<LoQ mg / 100 g	Vitamin A: all-trans-retinol	<LoQ mg / 100 g	Vitamine A: all-trans-rétinol	<LoQ mg / 100 g
Vitamina A: 13-cis-retinolo	<LoQ mg / 100 g	Vitamin A: 13-cis-retinol	<LoQ mg / 100 g	Vitamine A: 13-cis-rétinol	<LoQ mg / 100 g
Acido L-ascorbico (Vit.C)	11,90 mg / 100 g	L-ascorbic acid (Vit.C)	11,90 mg / 100 g	Acide L-ascorbique (Vit.C)	11,90 mg / 100 g
Vitamina D2	n.r. mg / Kg	Vitamin D2	n.r. mg / Kg	Vitamine D2	n.r. mg / Kg
Vitamina D3	n.r. mg / Kg	Vitamin D3	n.r. mg / Kg	Vitamine D3	n.r. mg / Kg
Calcio	204,000 mg / Kg	Calcium	204,000 mg / Kg	Calcium	204,000 mg / Kg
Ferro	4,00 mg / Kg	Iron	4,00 mg / Kg	Fer	4,00 mg / Kg
Potassio	4540,000 mg / Kg	Potassium	4540,000 mg / Kg	Potassium	4540,000 mg / Kg
<i>I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti</i>		<i>Nutritional values are calculated on analytical results and food table composition</i>		<i>Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des données analytiques et des tables de composition des aliments</i>	
Diagramma di flusso		Flow diagram		Diagramme de flux	
<pre> graph TD A[RICEVIMENTO POMODORO FRESCO] --> B[LAVAGGIO E SELEZIONE] B --> C[TRITURAZIONE SACCHE] C --> D[SCOTTATURA HOT BREAK] D --> E[RAFFINAZIONE] E --> F[CONCENTRAZIONE] F --> G[AGGIUNTA INGREDIENTI] G --> H[PASTORIZAZIONE] H --> I[CODIFICA BUSTA (SOLO PER PIZZA IN POLICHI)] I --> J[RIEMPIMENTO A CALDO] J --> K[CHIUSURA IMBALLO PRIMARIO (AGGIUNTA TUBA SALSATURA)] K --> L[TRATTAMENTO TERMICO POST RIEMPIMENTO] L --> M[RAFFREDDAMENTO] M --> N[CODIFICA (SOLO PER PIZZA IN SCATOLA)] N --> O[BAGGI X] O --> P[CONFEZIONAMENTI SECONDARI E PALLETIZZAZIONE] </pre>		<pre> graph TD A[RECEIVING FRESH TOMATOES] --> B[WASHING AND SORTING] B --> C[SHREDDING FRESH TOMATOES] C --> D[HOT BREAK] D --> E[REFINING] E --> F[CONCENTRATION] F --> G[INGREDIENTS ADDING] G --> H[PASTEURIZATION] H --> I[POUCH CODIFYING (ONLY FOR PIZZA SAUCE IN POUCH)] I --> J[HOT FILLING] J --> K[PACKAGING CLOSING (SEAMING/SEALING)] K --> L[POST FILLING HEAT TREATMENT] L --> M[COOLING] M --> N[CODIFYING ONLY FOR PIZZA IN CAN] N --> O[X-RAY] O --> P[SECONDARY PACKAGING AND PALLETING] </pre>		<pre> graph TD A[RÉCEPTION DE TOMATES FRAIS] --> B[LAVAGE ET TRI] B --> C[DÉCHQUETAGE LE FRUITS] C --> D[ÉCHAUDAGE] D --> E[REFINING] E --> F[CONCENTRATION] F --> G[ADDITION DE INGREDIENTS] G --> H[PASTEURISATION] H --> I[CODIFICATION (SEULEMENT POUR LA PIZZA SAUCE EN POLICH)] I --> J[REEMPLASAGE À CHAUD] J --> K[FERMETURE DE PRODUIT (SEIANTAGE-SOUDEAGE)] K --> L[TRAITMENT THERMIQUE APRES REEMPLASAGE] L --> M[REFROIDISSEMENT] M --> N[CODIFICATION (SEULEMENT POUR LA PIZZA SAUCE EN BOTE)] N --> O[RAYONS X] O --> P[EMBALLAGE SECONDAIRE ET PALLETISATION] </pre>	
Pesticidi e contaminanti		Pesticides and contaminants		Pesticides et contaminants	
Residui di pesticidi	Reg. CE 396/2005 e s.m.i.	Pesticides residues	Reg. CE 396/2005 as subsequently amended and supplemented.	Résidus de pesticides	Règ. CE 396/2005, tel que modifié.
Contamimanti	Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	Contaminants	Reg. (UE) 2023/915 as subsequently amended and supplemented.	Contaminants	Règ. (UE) 2023/915, tel que modifié.
<i>Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.</i>		<i>The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes</i>		<i>Les analyses emploient les méthodes d'analyse officielles pour les conserves de tomates</i>	

OGM	GMO	OGM
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati.	Mutti SpA hereby declares that the product does not contain genetically modified proteins or DNA.	Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de protéines ou ADN génétiquement modifiés.
Allergeni	Allergens	Allergènes
Il prodotto non contiene allergeni (nessun rischio di contaminazione crociata) in conformità alla Direttiva Europea 89/2003 e s.m.i. e Reg. UE 1169/2011 e s. m.i.	The product does not contain allergens (no cross contamination risk) according to European Directive 89/2003 as subsequently amended and supplemented and EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.	Le produit ne contient pas d'allergènes (aucun risque de contamination croisée), en conformité avec la directive européenne 89/2003, telle que modifiée et le Règ UE. 1169/2011, tel que modifié.
Il prodotto NON contiene glutine	The product does NOT contain gluten	Le produit ne contient pas de gluten
Irradiazione	Irradiation	Traitement par ionisation
Mutti SpA dichiara che il prodotto non è irradiato.	Mutti SpA hereby declares that the product is not irradiated.	Mutti SpA déclare que le produit n'est pas irradié.
Coloranti	Food coloring	Colorants
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene coloranti.	Mutti SpA hereby declares that the product does not contain food coloring.	Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de colorants.
Aromi naturali	Natural flavouring	Arômes naturels
Mutti SpA dichiara che gli aromi utilizzati possono essere definiti aromi naturali o estratti in conformità al Reg. UE 1334/2008 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that the aromas used can be defined as natural aromas or extracts in accordance with Reg. UE 1334/2008 and s.m.i.	Mutti SpA déclare que les arômes utilisés peuvent être définis comme des arômes naturels ou des extraits conformément aux Reg. UE 1334/2008 et s. m.i.
HACCP e Regolamento UE 852/04	HACCP and EU Regulation 852/04	HACCP et Règlement UE 852/04
Mutti SpA dichiara che applica il sistema HACCP per tutte le sue produzioni in ottemperanza alla normativa europea sulla sicurezza alimentare (Reg. UE 852/04 e s.m.i.). Attraverso tale sistema Mutti SpA conduce l'analisi dei pericoli e individua i punti di controllo critici per tutte le fasi di lavorazione e conseguentemente definisce le appropriate procedure di controllo e verifica.	Mutti SpA hereby declares to apply the HACCP system for all the productions according to the European regulation about the food safety (EU Reg. 852/04 as subsequently amended and supplemented). Through this system Mutti SpA carries out the hazard analysis and identifies the critical control points for each production step and consequently defines the appropriate control and verification procedures.	Mutti SpA déclare qu'elle applique le système HACCP pour tous ses produits en conformité avec la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire (Règ UE. 852/04, tel que modifié). Par ce système Mutti SpA conduit l'analyse des risques et identifie les points de contrôle critiques pour toutes les étapes de transformation et définit par conséquent les procédures de contrôle et de vérification appropriées.
Tracciabilità e Regolamento UE 178/02	Traceability and EU Regulation 178/02	Traçabilité et Règlement UE 178/02
Mutti SpA dichiara che in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, viene garantita la registrazione dei dati necessari ad assicurare la tracciabilità secondo quanto previsto del Regolamento UE 178/02 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that all data needed to guarantee the traceability are regularly recorded for each step of production, packaging and distribution according to the EU Regulation 178/02 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que toutes les données nécessaires pour assurer la traçabilité sont régulièrement enregistrées à tous les stades de la production, conditionnement et distribution en conformité avec le Règlement UE 178/02, tel que modifié.
Materiali di confezionamento a contatto	Food contact packaging materials	Matériaux d'emballage en contact
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in termini di igiene e idoneità al contatto con gli alimenti. In particolare, i materiali a contatto sono conformi a: D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. D.M. 1 giugno 1988 n. 243 e s.m.i. D.M. 18 aprile 2007 n. 76 e s.m.i. Direttiva 94/62/CE e s.m.i. Regolamento 1935/2004 CE del 27 ottobre 2004 e s.m.i. Regolamento 1895/2005 CE del 18 novembre 2005 e s.m.i. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that all the primary packaging are compliant with current regulations in terms of hygiene and food contact requirements. In particular, the primary packaging are compliant with: D.M. 21 March 1973 as subsequently amended and supplemented. D.P.R. 23 August 1982 n. 777 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 February 1984 and updates. D.M. 1 June 1988 n. 243 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 April 2007 n. 76 as subsequently amended and supplemented. Directive 94/62/EC as subsequently amended and supplemented. Regulation 1935/2004 EC 27 October 2004 as subsequently amended and supplemented. Regulation 1895/2005 EC 18 November 2005 as subsequently amended and supplemented. Regulation 2023/2006 EC 22 December 2006 as subsequently amended and supplemented. Regulation 10/2011 EC del 14 January 2011 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires sont conformes aux dispositions de la législation en vigueur en matière d'hygiène et d'aptitude au contact avec les aliments. En particulier, les matériaux en contact sont conformes à: D.M. 21 Mars 1973, telle que modifiée. D.P.R. 23 Août 1982 n. 777, telle que modifiée. D.M. 18 Février 1984, telle que modifiée. D.M. 1 Juin 1988 n. 243, telle que modifiée. D.M. 18 Avril 2007 n. 76, telle que modifiée. Directive 94/62/EC, telle que modifiée. Règlement 1935/2004 EC del 27 Octobre 2004, tel que modifié. Règlement 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005, tel que modifié. Règlement 2023/2006 EC del 22 Décembre 2006, tel que modifié. Règlement 10/2011 EC del 14 Janvier 2011, tel que modifié.
Bisfenolo A (BPA)	Bisphenol A (BPA)	Bisphénol A (BPA)
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.	Mutti SpA hereby declares that all primary packaging does not contain BPA intentionally added.	Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires ne contiennent pas de BPA ajoutés intentionnellement.
Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)	Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE)	Bisphénol A (BPA), diglycidyléther (BADGE), bisphénol F-diglycidyléther (BFDGE), Novolac glycidyléther (NOGE)
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that all primary packaging are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que tous les emballages en contact sont conformes au Règ. UE 1895/2005, tel que modifié.

Etichettatura	Labelling	Étiquetage
Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that products labelling is compliant with the EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que l'étiquetage des produits est conforme aux dispositions du Règ. UE 1169/2011, tel que modifié.
Origine del pomodoro	Tomato origin	Origine de la tomate
Mutti SpA dichiara di avere un sistema di rintracciabilità di filiera certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce l'origine 100% italiana del pomodoro.	Mutti SpA hereby declares to have a certified traceability system in compliance with the international standard UNI EN ISO 22005:2008 that guarantees 100% italian tomato origin.	Mutti SpA déclare qu'elle a un système de traçabilité certifié en conformité avec la norme internationale UNI EN ISO 22005:2008, qui garantit l'origine 100% italienne de la tomate utilisée pour ses produits.
Produzione integrata del pomodoro	Tomato integrated production	Production intégrée de la tomate
Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.	Mutti SpA hereby declares to apply a certified integrated production system in compliance with the national standard UNI 11233:2009.	Mutti SpA déclare qu'elle applique un système de production intégrée certifié en conformité avec la norme nationale UNI 11233:2009.
Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare	Quality and Food Safety Management System	Système de gestion de la qualité e de la sécurité alimentaire
Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo schemi internazionali GFSI.	Mutti SpA hereby declares to apply certified quality and food safety management system in compliance with the international GFSI system.	Mutti SpA déclare appliquer des systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire certifiés conforme aux système internationales GFSI.

Rev.03 del 01/06/2023

MUTTI S.p.A.
Via Traversetolo, 28 - Fraz. PIAZZA
43022 MONTECHIARUGOLO (PR)
C.F. P.IVA N. Iscr. Reg. Impr. 02758310342

Luisa Ceci

*Responsabile Assicurazione
Qualità*

*Quality Assurance Manager
Luisa Ceci*