



CONSERVE ALIMENTARI

SCHEMA TECNICA E LOGISTICA - TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET
POLPA DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 Kg
CRUSHED TOMATO in aseptic 10 Kg Bag in Box

Data / Date: 02/09/2019

DESCRIZIONE / DESCRIPTION:

PRODOTTO / PRODUCT:	<p>Denominazione di alimento, in accordo con la normativa europea vigente: "Pomodori in pezzi – Polpa di Pomodoro"</p> <p>Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di pomodori sani, freschi maturi, appartenenti alla specie <i>Lycopersicon Esculentum</i> Mill., 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 pastorizzazione e riempimento in asettico.</p> <p>Origine del prodotto: ITALIA.</p> <p><i>Name of the food, in accordance with current EU legal requirement: "Crushed tomatoes"</i></p> <p><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.</i></p> <p><i>Tomato origin: ITALY.</i></p>
INGREDIENTI / INGREDIENTS:	<p>Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (E330) come acidificante in caso di necessità.</p> <p><i>Tomato Pulp, tomato juice, citric acid (E330) as acidifier if necessary</i></p>
ALLERGENI / ALLERGENS: (Rif. Allegato II Reg. UE 1169/2011/ Ref. Annex II Reg EU 1169/2011)	Assenti / Absent.
QUANTITA' NOMINALE / NET WEIGHT:	10 Kg peso netto / <i>net weight</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO / FILLING TYPE:	<p>Tecnologia di riempimento in asettico. Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla data di scadenza in imballo integro a temperatura ambiente in luogo asciutto e pulito.</p> <p><i>Aseptic filling process. 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></p>
DESTINAZIONE E MODO D'USO / INTENDED USE AND INSTRUCTION FOR USE	<p>Il prodotto è adatto a tutti i tipi di consumatori, esclusi coloro per i quali esista una specifica sensibilità al prodotto. In particolare è idoneo al consumo per persone celiache, vegetariane, ovo-latteo-vegetariane e vegane. E' pronto all'uso e può essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti, non richiede cottura e ulteriore preparazione. Dopo l'apertura conservare a temperatura tra 0- 4° in un altro contenitore e consumare entro 3 giorni.</p> <p><i>The product is suitable for all types of consumers, except those for which there is a particular sensitivity to the product. In detail, it is suitable for consumption by people with celiac disease, vegetarian, lacto-ovo-vegetarian, vegans. 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. Once opened, keep refrigerated at temperature between 0- 4° in another container and use within 3 days.</i></p>
SHELF LIFE:	<p>24 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione.</p> <p>24 months in sealed container, counting from the end of production month.</p>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION PLANT:	Gariga di Podenzano (PC) – ITALIA (codice identificativo / <i>plant code: A89</i>)
	Prodotto certificato Kosher e Halal / <i>The product is Kosher and Halal certified</i>

SCHEMA TECNICA E LOGISTICA - TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET
POLPA DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 Kg
CRUSHED TOMATO in aseptic 10 Kg Bag in Box

Data / Date: 02/09/2019

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY PROPERTIES:

ODORE / FLAVOUR:	Fresco, fruttato tipico, privo di retrogusti di ammuffito o acido. <i>Fresh, typical fruity, lacking in deviation smell.</i>
GUSTO / TASTE:	Leggermente acido, tipico di pomodoro fresco, privo di retrogusti di bruciato o alterazioni. <i>Lightly acid, typical of fresh tomatoes; lacking in burnt or alteration aftertaste.</i>
ASPETTO / APPEARANCE:	Pezzettini di pomodoro avvolti da salsa di arricchimento. <i>Crushed tomatoes in tomatoes juice.</i>

STANDARD QUALITATIVI / QUALITATIVE STANDARDS:

CHIMICO – FISICI / CHEMICAL –PHYSICAL	
R.O. (RFM a 20°C) / Brix (RFM at 20°C):	6,0 ÷ 8,0
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, Boeheringer Mannheim kit) / Lactic Acid D+L (enzymatic, Boeheringer Mannheim kit):	≤ 1% residuo secco / dry matter
Pelli / Skin	< 100 cm ² /kg
Materiale vegetale estraneo, Foreign vegetarial 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 (t.q.) / Howard Mould count (as it is)	≤ 50% campi positivi / positive fields (*)
*Parametri soggetti a deviazione minime, influenzati da caratteristiche stagionali e/o variazioni climatiche. Parameters subjec to minimal deviations, influenced by seasonal characteristics and / or climatic variations.	
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 EC 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>
OGM	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 plan of controls to verify the absence of GMO. The product has not been treated by irradiation.</i>

SCHEDA TECNICA E LOGISTICA - TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET
POLPA DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 Kg
CRUSHED TOMATO in aseptic 10 Kg Bag in Box

Data / Date: 02/09/2019

MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICALS	<p>La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto, dal trattamento termico di pastorizzazione e dall'integrità dell'imballo primario. Test di stabilità dopo incubazione a 32°C per 14 giorni.</p> <p><i>Commercial stability and health security are ensured by the acidity of the product, by pasteurization heat treatment and by airtight container. Stability test after incubation at 32°C for 14 days</i></p>
--	--

ETICHETTATURA / LABELLING:

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITION INFORMATION:

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

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET:

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING MATERIAL	
Formato / Size:	10 l (volume)
Tipo e caratteristiche del contenitore Pack type and characteristic:	<p>Sacco asettico multistrato in polivel. 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.</p> <p><i>Multilayer aseptic bag in polivel. 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></p>
Codifica/ Coding:	<p>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 08/08/2019 lotto J220), ora di produzione, data di scadenza</p> <p>(Es. A89 PE 610 L J220 ora:min gg/mm/aaaa).</p> <p><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. 08/08/2019 production J220 batch), production hour, expiry date.</i></p> <p>(Ex. A89 PE 610 LJ220 hh:mm gg/mm/yyyy).</p>
Peso netto / Net weight:	10 Kg - Tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente / tolerance according to EU law
Tara / Tare:	0.094 kg
Peso lordo / Gross weight:	10.094 kg
Cartone / Carton Box	Scatola in cartone ondulato con grafica e scritte personalizzate a marchio TESORI DEL SUD. / Corrugated cardboard box with graphics and writings with TESORI DEL SUD brand.

SCHEDA TECNICA E LOGISTICA - TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET
POLPA DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 Kg
CRUSHED TOMATO in aseptic 10 Kg Bag in Box

Data / Date: 02/09/2019

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO – PALLET / SECONDARY PACKAGING MATERIAL - PALLET	
Unità di vendita al consumo / pallet <i>CU / pallet</i>	96
Unità di distribuzione / pallet <i>DU / pallet</i>	96
Peso totale (compreso legno) <i>Gross weight (pallet included)</i>	1020 kg

Stabilizzazione del pallet <i>Pallet stabilization</i>	Interfaldia in cartone ondulato tra il pallet ed il primo strato di confezioni e ogni strato. Il bancale viene filmato con film estensibile trasparente e coperto con film antipolvere. <i>Corrugated cardboard interlayer on the bottom and on the top of the pallet and every layer. The pallet is wrapped with shrinking film and covered with antistatic top foil.</i>
Sovrapposizione pallet <i>Stacking pallets</i>	NO
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. <i>The shipping and transportation must take place on trucks for foodstuffs, clean and suitable to ensure the integrity of the container, of the product and therefore conservation.</i>
STOCCAGGIO/ STORAGE	Il prodotto deve essere stoccato a temperatura ambiente, in magazzini o aree coperte, asciutti e puliti. <i>The product must be stored at room temperature, in covered, dry and clean area.</i>