



SCHEMA TECNICA PRODOTTO



Rev. 01/2025

Technical Card

Pag. 1/3

PRODOTTO/PRODUCT: POMODORO PELATO INTERO IN SUCCO DI POMODORO / WHOLE PEELED TOMATO IN TOMATO JUICE

1. DESCRIZIONE PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION

Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione del pomodoro fresco tipo "lungo", intero privo della buccia con aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato e sottoposto a processo termico per la sterilità commerciale. / The product is obtained by processing fresh "long" tomatoes, whole without the peel, with the addition of partially concentrated tomato juice and subjected to a thermal process for commercial sterility.

2. DATI IMBALLAGGIO E LOGISTICA / PACKAGING AND LOGISTICS DATA

Formato contenitore / Container format	Barattolo ermetico in banda stagnata elettrosaldato / Electro-welded hermetic tinplate can
Peso Netto / Net Weight	2500gr
Peso sgocciolato / Dried Weight	1500gr
Codice EAN / EAN code	8388781420289
Numero vasi per confezione / Number of jars per package	6
Numero confezioni per pedana / n. cartons per pallet	50
Bancalizzazione / Palletting	base/basis 12 altezza/height 8
Identificazione lotto - data di scadenza / Batch code - expiry date place	sul coperchio / on the lid
Scadenza / Shelf Life	36 mesi dalla data di produzione / 36 month from date production
Modalità di conservazione / Conservation method	Conservare il prodotto integro, a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore. Il prodotto, una volta aperto, se non utilizzato completamente, trasferire in un contenitore per alimenti e conservare in frigo +3/4°C e consumare entro 3 giorni. / Store the product intact, at room temperature, in a cool, dry place and away from heat sources. Once opened, if the product is not used completely, transfer it to a food container and store in the refrigerator +3/4°C and consume within 3 days.

3. INGREDIENTI / INGREDIENTES

Pomodori pelati interi (60%), succo di pomodoro (39,9%), correttore di acidità: acido citrico (E330) (0,1%) / Whole peeled tomatoes (60%), tomato juice (39.9%), acidity regulator: citric acid (E330) (0.1%)

4. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITION FACT (su 100gr di prodotto/ 100gr of product)

Energia / Energy	KJ 87 - Kcal 21
Grassi/Fat	0,10gr
di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fat acids	0gr
Carboidrati / Carbohydrates	3.2gr
di cui zuccheri / of which sugar	3.2gr
Fibra / Fiber	0,9gr
Proteine totali /Total proteins	1,3gr
Sale / Salt	0,033gr
Sodio/ Sodium	0,013gr

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspetto / Appearance	Tipico del prodotto / Typical of the product
Colore / Colour	Rossi / Red
Odore - Sapore / Smell - Taste	Piacevole tipico del prodotto / Pleasant typical of the product
Consistenza / Texture	Soda, compatta / Solid and compact

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE

Ph	<4.50
Bucce / Skins (100gr)	<3 cm
Howard / Howrd Mould Count	<40%
Residuo ottico del passato / Optical residue of the past	>=5,5 °Brix

7. PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Prodotto commercialmente stabile dopo incubazione a 55°C x 7gg e 37°C x 14gg / Commercially stable product after incubation at 55°C x 7 days and 37°C x 14 days

8. INFORMAZIONI ALLERGENI / ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI / ALLERGEN	Allergeni contenuti direttamente nel prodotto / Allergens contained directly in the product		Presente in azienda / Present in the factory	
	SI / YES	NO	SI / YES	NO
CEREALI contenente glutine e prodotti derivati / CEREALS containing gluten and derived products		V		V
CROSTACEI e prodotti derivati / CRUSTACEANS and derived products		V		V
UOVA e prodotti derivati / EGGS and egg products		V		V
PESCE e prodotti derivati / FISH and fish products		V		V
ARACHIDI e prodotti derivati / PEANUTS and derivative products		V		V
SOIA e prodotti derivati / SOY and derived products		V		V
LATTE e prodotti derivati (incluso il lattosio) / MILK and dairy products (including lactose)		V		V
FRUTTA SECCA IN GUSCIO e prodotti derivati / DRIED FRUIT IN SHELLS and derived products		V		V
SEDANO e prodotti derivati / CELERY and derived products		V		V
SENAPE e prodotti derivati / MUSTARD and derived products		V		V
SEMI DI SESAMO e prodotti derivati / SESAME SEEDS and derived products		V		V
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ / SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations greater than 10mg/Kg or 10mg/l expressed as SO ₂		V		V
LUPINO e prodotti derivati / LUPINE and derived products		V		V
MOLLUSCHI e prodotti derivati / MOLLUSCS and derived products		V		V

8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY

Il prodotto non contiene residui di diserbanti, insetticidi ed anticrittogamici oltre i limiti fissati dalla legge secondo quanto previsto del Reg. CE 1881/2006 "Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" / The product does not contain residues of herbicides, insecticides and fungicides beyond the limits set by law as per the provisions of EC Regulation 1881/2006 "Maximum levels of certain contaminants in food products"

MAKE FOOD/PELATI

Il prodotto non contiene additivi (coloranti, conservanti, antiossidanti, ecc.) non consentiti dalle leggi vigenti / The product does not contain additives (colorants, preservatives, antioxidants, etc.) not permitted by current laws

Non proviene da seme geneticamente modificato / It does not come from genetically modified seeds GMO-free

Non sono presenti, sul prodotto, residui di proteine o DNA, risultanti da modificazioni genetiche / There are no protein or DNA residues on the product resulting from genetic modifications.

Di applicare il sistema HACCP, conformemente al Reg. CE 852/2004 "Igiene dei prodotti alimentari" / To apply the HACCP system, in accordance with EC Regulation 852/2004 "Hygiene of food products"

Di applicare il Reg. CE 178/2002 "Principi e requisiti generali della legislazione alimentare" / To apply EC Regulation 178/2002 "General principles and requirements of food law"

Di applicare il Reg. CE 2073/2005 "Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" / To apply EC Regulation 2073/2005 "Microbiological criteria applicable to foodstuffs"

Di applicare il Reg. CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori / To apply EC Regulation 1169/2011 on the provision of food information to consumers