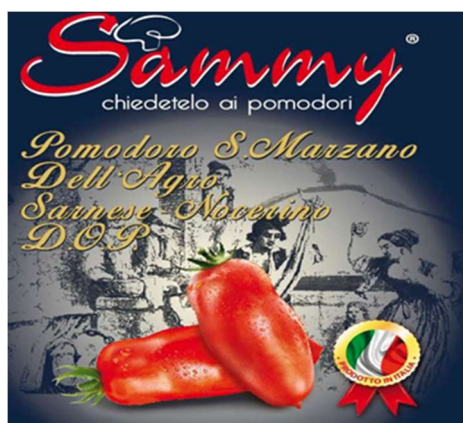


SCHEDA TECNICA POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP

Technical product specification



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO NAME OF PRODUCT	Pomodori pelati San Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese DOP in succo di pomodoro San Marzano San Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese DOP peeled tomatoes in San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese tomato juice
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION	I pomodori pelati San Marzano DOP in succo di pomodoro San Marzano sono costituiti da pomodori pelati San Marzano maturi ed interi con aggiunta di succo di pomodoro San Marzano, preconfezionati in imballi metallici ermetici, stabilizzati mediante trattamento di pastorizzazione. San Marzano DOP Peeled tomatoes in San Marzano tomato juice are constituted by mature and whole San Marzano peeled tomatoes with addition of San Marzano tomato juice, pre-packaged in airtight metal containers, stabilized by pasteurization treatment.
INGREDIENTI INGREDIENTS	Pomodori pelati San Marzano, succo di pomodoro San Marzano San Marzano peeled tomatoes, San Marzano tomato juice
PROVENIENZA DEL PRODOTTO ORIGIN OF THE PRODUCT	ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Organoleptic Characteristics

ODORE SMELL	Tipico Typical
COLORE COLOUR	Tipico Typical
SAPORE TASTE	Tipico Typical
CONSISTENZA TEXTURE	Caratteristico del pomodoro San Marzano DOP characteristic of San Marzano DOP tomato

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

FORMATO Gr. SIZE Gr.	3000	Tolleranze																											
PESO NETTO Gr. NET WEIGHT Gr.	≥2500																												
PESO SGOCCIOLATO Gr. DRAINED WEIGHT Gr.	≥1625																												
SGOCCIOLATO SUL NETTO DRAINED WEIGHT ON NET WEIGHT	≥65%																												
INTEREZZA DRAINED WEIGHT OF WHOLE TOMATOES	≥70%																												
PEZZATURA SIZE	lunghezza da 60mm a 80 mm																												
VUOTO VACUUM	≥8																												
BUCCE cm² 100gr SKINS	≤2																												
RESIDUO OTTICO TOTAL SOLID SOLUBLE	≥6.0																												
PH PH	4.30	± 0.15																											
SALE SALT	ASSENTE ABSENT																												
RAPPORTO ACIDITA' ACID RATIO	<8,0%																												
RAPPORTO ZUCCHERI SUGARS RATIO	≥45%																												
TMC SHELF-LIFE	36 MESI 36 MONTHS																												
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori tipici per 100 g) NUTRITION FACTS	<table border="0"> <tr> <td>Energia (energy)</td> <td>Kcal</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td></td> <td>KJ</td> <td>91</td> </tr> <tr> <td>Proteine (proteins)</td> <td>g</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati (carbohydrates)</td> <td>g</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri (sugars)</td> <td>g</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>grassi (fat)</td> <td>g</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>saturi (saturated)</td> <td>g</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Fibre (fibers)</td> <td>g</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Sale (salt)</td> <td>g</td> <td>0,09</td> </tr> </table>	Energia (energy)	Kcal	22		KJ	91	Proteine (proteins)	g	1,2	Carboidrati (carbohydrates)	g	3,5	Zuccheri (sugars)	g	3,5	grassi (fat)	g	0,1	saturi (saturated)	g	0,0	Fibre (fibers)	g	1,0	Sale (salt)	g	0,09	
Energia (energy)	Kcal	22																											
	KJ	91																											
Proteine (proteins)	g	1,2																											
Carboidrati (carbohydrates)	g	3,5																											
Zuccheri (sugars)	g	3,5																											
grassi (fat)	g	0,1																											
saturi (saturated)	g	0,0																											
Fibre (fibers)	g	1,0																											
Sale (salt)	g	0,09																											
TEMPI DI CONSERVAZIONE UNA VOLTA APERTO STORAGE TIMES WHEN OPENED	<p>Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Il prodotto una volta aperto, va riposto in frigorifero e consumato entro 3 giorni. Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. The product once opened, store in a refrigerator and use preferably within 3 days.</p>																												
DESTINAZIONE D'USO INTENDED USE	<p>Prodotto destinato al consumo umano, privo di allergeni e OGM come definiti dalla normativa in essere. Product intended for human consumption, free from allergens and GMOs as defined by the regulations in place.</p>																												
CONFORMITA' LEGISLATIVA																													
Legal disclaimer																													
<p>Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. The product complies, in all respects, with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.</p>																													
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE																													
Microbiological Characteristics																													
LIMITI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL LIMITS	<p>Sterilità commerciale dopo incubazione 14 giorni a 35°C e 7 giorni a 55°C, nessuna variazione di vuoto e ph sul prodotto finito Commercial sterility after incubation 14 days at 35 ° C and 7 days at 55 ° C, no change of vacuum and pH on the finished product</p>																												
MUFFE (HMC) MOULD (HMC)	≤ 30 (40 % x R.O. ≥ 6)																												

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	Allergene Allergen	Presenza nel prodotto Present in this product	Presenza nella linea produttiva Present In the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata risks of cross-contamination
1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro prodotti derivati Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their derivative strains and by-products	NO	NO	NO	NO
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg-based products	NO	NO	NO	NO
5	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and sea food - based products	NO	NO	NO	NO
6	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	NO	NO	NO	NO
7	Soia e prodotti a base di soia SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
8	Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupine-based products	NO	NO	NO	NO
9	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (lactose included)	NO	NO	NO	NO
10	Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queenslan e prodotti derivati) Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by- products.	NO	NO	NO	NO
11	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and celery based products	NO	NO	NO	NO
12	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard-based products	NO	NO	NO	NO
13	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	NO	NO
14	Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO₂ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO

REQUISITI DIETECI SPECIALI

Special Dietary Requirements

Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo-lacto vegetarianism

Idoneo per vegani - Suitable for Vegans

Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs

Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics

Idoneo per dieta Kosher - Suitable for Kosher diets (non certificato)

Idoneo per dieta Halal - Suitable for Halal diets (non certificato)

Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - Free of Genetically Modified Organisms (GMO)

Assenza di dolcificanti - Free of Sweeteners

Assenza di caffeina - Free of Caffeine

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

FORMATO Gr. SIZE Gr.	3kg
IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING	Barattolo metallico 2650 ml 3 pieces metal can 2650 ml
CORPO BODY	Banda stagnata lci/gre Tin plate lci/gre
FONDO E COPERCHIO BOTTOM AND LID	Tfs
CODICE AZIENDA FACTORY CODE	AMA1
LETTERA ALFABETICA ALPHABETICAL LETTER	ANNO DI PRODUZIONE IT INDICATES THE YEAR OF PRODUCTION
CODICE PRODUZIONE PRODUCTION CODE	TRE CIFRE CHE INDICANO IL GIORNO DI PRODUZIONE IT IS COMPOSED OF 3 NUMBERS JULIAN DAY CODE

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO/CONFEZIONAMENTO

FORMATO Gr. SIZE Gr.	3kg
IMBALLAGGI SECONDARI SECONDARY PACKAGING	Film plastico/vassoio/etichetta (Termo da 6)
MATERIALE MATERIAL	Polietilene/Cartone/Carta
CONFEZIONAMENTO Packaging	6 x 3 kg
BARATTOLO Ø x h mm Can	155 x 152
PEZZI Pieces	6
CONFEZIONI LxPxh mm	480x320x160
STRATI PER PEDANA Layers for pallet	10
CONFEZIONI PER STRATO Units for layer	5
TOTALE CONFEZIONI Total units	50
PEDANE PxLxh Pallets	80x120x176

Pagani 22 Agosto 2018

RESPONSABILE QUALITÀ
