



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL
SHEET**

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE: 65570.

NOME COMMERCIALE / PRODUCT NAME:

PIZZA SAUCE-SALSA PER PIZZA CLASSICA / PIZZA SAUCE- SAUCE FOR CLASSIC PIZZA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/ PRODUCT DESCRIPTION:

Salsa di pomodoro ITALIANO, ottenuta da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto finito, in conformità con le norme vigenti in materia di prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana./ ITALIAN tomato based sauce, picked when perfectly ripe, prepared in a short time to guarantee the best hygiene conditions and stability of the finished product, in conformity to the current laws concerning food products for human consumption.

DIAGRAMMA DI FLUSSO/ PRODUCTION PROCESS: ricevimento pomodoro fresco, lavaggio, cernita, triturazione e riscaldamento hot break, raffinazione, concentrazione, aggiunta sale, pastorizzazione, codifica busta, riempimento, raffreddamento, scansione raggi X, confezionamento secondario, palletizzazione, stoccaggio./ Incoming fresh tomatoes, washing, sorting, crushing, hot break heating, refining, concentration, salt adding, pasteurization, pouch encoding, filling, cooling, X ray check, secondary packaging, palletizing, storage.

PAESE DI ORIGINE/ COUNTRY OF ORIGIN: Italia /Italy

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA/ LEGAL NAME: Salsa pronta per pizza./ Ready-made sauce for pizza.

INGREDIENTI/ INGREDIENTS: Pomodoro (99,3%), sale./ Tomato (99,3%), salt.

FORMATO/ PACK: busta asettica multistrato da 5000g / 5000g multilayer aseptic bag.

CONFEZIONE/ PACKAGING:

65570: busta multistrato HF 5000g in cartone da 2 pezzi/ 5000g multilayer stand-up HF bag in carton of 2 pieces.

SHELF LIFE/ SHELF LIFE: 24 mesi (modalità di espressione del termine minimo di conservazione: (giorno/mese/anno) / 24 months (mode of expression of the date of minimum durability: dd /mm/yyyy).

MODALITA' DI ESPRESSIONE DEL LOTTO/ LOT NUMBER DECODING:

Codice alfanumerico: sigla identificativa dello stabilimento di produzione. / Alphanumeric code: factory of production initials.

L = lotto / lot

M = anno 2012; la lettera identificativa dell'anno di produzione è stabilita dal MIPAAF /year 2012; the letter identifies the year of production that is determined by Ministry of Agriculture and Forestry

240 = giorno progressivo dell'anno / sequential days of the year

20:30 = orario di confezionamento / time of packaging.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/PRESERVATION INSTRUCTIONS: la confezione chiusa può essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni. / The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place. After opening, store in refrigerator and use within 3 days.

MODALITA' DI CONSUMO/ CONSUMPTION INSTRUCTIONS:

Per un risultato migliore aggiungere un 30% di acqua tiepida e mescolare prima di stendere il prodotto sulla base della pizza. / For best results, add a 30% warm water and mix it before you apply the product on the basis of pizza.

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/09/2015

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ/ QA
DATA / DATE: 24/09/2015

Rev. 1



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL
SHEET**

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC PARAMETERS: colore rosso; prodotto non finemente raffinato con presenza visiva di semi. Esente da materiale estraneo. Odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi./ Bright red colour, with a little quantity of seeds and peels, free from unusual flavours. Smell and typical of the tomato. Homogeneous, thick consistency, without syneresis.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO/ NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energia/ Energy	169 kJ /40 kcal
Grassi/Fat	0.2g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates	0.1g
Carboidrati/Carbohydrate	6.6 g
di cui zuccheri/of which sugars	4.8 g
Proteine/Protein	1.8 g
Sale/Salt	0.85 g

I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti INRAN.

Nutritional values are calculated on analytical results and official food components values by INRAN

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS:

ANALISI/ ANALYSIS	VALORE/ VALUE (MIN-MAX)	METODO/ METHODS
Residuo ottico/optical residue	10,5-12,5°Brix	Rifrattometro/refractometer
pH	<4,5	pH-metro/pH-meter
Consistenza / Consistency (Bostwick)	2,0-5,5	Metodo Bostwick/ Bostwick method
Acidità/residuo ottico Acidity/optical residue	<9,0%	Titolazione/titration
Zuccheri/residuo ottico Sugars/optical residue	>44%	Metodo Lane-Eynon/Lane Eynon method
Cloruri totali/Total chlorides	0,6-1,1%	Titolazione/titration
Colore (BCR)/ Colour (BCR)	>1,90	Gardner
Pelli/ Tomato skins	<4%	Metodo interno/Internal method
Residui di fitofarmaci/ pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates	Laboratorio esterno accreditato/ accredited external laboratory
Contaminanti/ Contaminants	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates	Laboratorio esterno accreditato/ accredited external laboratory

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/ MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

ANALISI/ ANALYSIS	VALORE/ VALUE	ANALISI/ ANALYSIS
Muffe / Moulds	<60%	Metodo Howard/ Howard metod
Stabilità commerciale /Commercial stability	Stabile commercialmente/Commer- cially stable	Metodo interno o analisi esterna/ Internal method or external laboratory analysis

Le analisi sono compiute adottando i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.

The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/09/2015

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 24/09/2015

Rev. 1



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL
SHEET**

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

OGM: Il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati. La nostra società non utilizza OGM per le sue produzioni come garantito dalla Certificazione Check Fruit relativa al “Servizio di gestione della filiera del pomodoro non geneticamente modificato (dalle ditte sementiere allo stabilimento di trasformazione)”.

GMO: the product doesn't contain GM DNA. Our company doesn't use GMO ingredients for its production as guarantee by product certification released by the certification body CMI-Italy Check Fruit “GMO free food chain from seeds to factory”

ALLERGENI/ ALLERGENS

ALLERGENE/ ALLERGENS	PRESENZA/ PRESENCE	CROSS CONTAMINATION
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)/ Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut and hybrid strain)	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and derivative products	no	no
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and derivative products	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and derivative products	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Nuts and derivative products	no	no
Soia e prodotti a base di soia/ Soybean and derivative products	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)/ Milk and derivative products (included lactose)	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and derivative products	no	no
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and derivative products	no	no
Frutta a guscio (mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), anacardio (<i>Anacardium occidentale</i>), noce pecan (<i>Carya illinoensis Wangenh K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati/Nuts (almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus Avellana</i>), walnut (<i>Juglans regia</i>), cashewo (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nut (<i>Carya illinoensis Wangenh K. Koch</i>), Brasile nut (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nut (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derivative products	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seed and derivative products	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide >a 10 mg/kg o 10 mg/l expressed as SO ₂	no	no
Molluschi e prodotti derivati / Shellfish and derivative products	no	no
Lupini e prodotti derivati / Lupins and derivative products	no	no

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/09/2015

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 24/09/2015

Rev. 1



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL
SHEET**

Allegato n° 6
Mod06PO15
Rev.02 del 02/05/2012

PRODOTTO IRRADIATO/ IRRADIATED PRODUCT: NO

DICHIARAZIONE CONFORMITA' IMBALLI /PACKAGING CONFORMITY STATEMENT

Le buste asettiche sono dichiarate dai nostri fornitori conformi alle seguenti normative per i materiali a contatto con gli alimenti:

- Decreto Ministeriale 21 Marzo 1973 e successive modifiche e integrazioni;
- Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982 n. 777 e successivi aggiornamenti;
- Regolamento 1935/2004 EC del 27 Ottobre 2004;
- Regolamento 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005;
- Regolamento 2023/2006 EC del 22 Dicembre 2006;
- Regolamento 282/2008 EC del 27 Marzo 2008;
- Regolamento 10/2011 EU del 14 Gennaio 2011.

The aseptic bags are declared by our suppliers comply with the following standards for materials in contact with food:

- Ministerial Decree of 21 March 1973 and subsequent amendments and additions;
- Decree of the President of the Republic of 23 August 1982. 777 and subsequent updates
- Regulation 1935/2004 EC of 27 October 2004;
- Regulation 1895/2005 EC of 18 November 2005;
- Regulation 2023/2006 EC of 22 December 2006;
- Regulation 282/2008 EC of 27 March 2008;
- Regulation 10/2011 EU of 14 January 2011.

EMESSO DA / ISSUED BY: R&D
DATA / DATE: 24/09/2015

APPROVATO DA / APPROVED BY: RAQ / QA
DATA / DATE: 24/09/2015

Rev. 1