



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO *PRODUCT TECHNICAL SHEET*

Tipo di Prodotto: Passata di Pomodoro con basilico confezionata in bottiglie da 720 ml
Kind of Product: *Tomato purée with basil in 720 ml bottles.*

Denominazione Legale del Prodotto (Legge 154/2016): Passata di Pomodoro

Ingredienti: Pomodoro, basilico (1%), sale, acido citrico (regolatore di acidità)
Ingredient: *Tomato, basil (1%), salt, citric acid (acidity regulator)*

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): Assenti
Allergens (Reg. UE 1169/2011): *Absent*

Origine del Pomodoro: Italia
Tomato Origin: *Italy*

Caratteristiche: Pomodoro Non OGM – Non irradiato
Characteristic: *GMO free tomato - Free from irradiation*

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, sottoposti a scottatura, passatura, concentrazione, con l'aggiunta di basilico. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione e riempimento in bottiglia, conforme alla legislazione Europea vigente.

Description: *Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, scalded, sieved added with basil. Product is pasteurised and packaged in bottles, in accordance with current European law.*

Caratteristiche Organolettiche e Visive *Sensory and visual characteristics*

Colore: Rosso tipico del pomodoro
Colour: *Red, typical of tomato*

Sapore: Buono privo di retrogusto
Taste: *Good, without aftertaste*

Odore: Caratteristico del pomodoro fresco con l'aroma di basilico
Fragrance: *Characteristic of fresh tomato with basil aroma*

Aspetto: Purea pastosa, omogenea con assenza di separazione di fase, esente da impurità e/o materiale estraneo di ogni genere.

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa: Str. dei Notari, 36 | 43044 Collechio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



Physical Aspect: *Homogeneously dense puree without a separation phase and free of impurities and/or other external materials*

Caratteristiche microbiologiche Prodotto microbiologicamente stabile.
Microbiological characteristics *Microbiologically stable*

Confezionamento, imballaggio e conservazione
Packaging and conservation

Peso netto 700 g e

Net weight 700 g e

Imballo primario: Bottiglia in vetro da 720 ml
Primary packaging: Glass bottle 720 ml

Imballo secondario: Fardello da 6 o 12 pezzi
External packaging: Plastic wrapped cartons 6 or 12 bottles

Unità di vendita: Bancale da 132 o 72 fardelli (792 o 864 bottiglie)
Commercial unit: Pallet 132 or 72 cartons (792 or 864 bottles)

T.M.C: 36 mesi
Shelf life: 36 months

Temperatura di trasporto e di consegna. Conservazione: Ambiente
Transport and Delivery temperature, Storage: *Room temperature*

Modo d'uso: Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come condimento
Una volta aperta la confezione conservare a 4°C e consumare entro 3 giorni

Use: *Product can be used as such or as a sauce*
Once the packaging opened, Keep to 4°C and consume within 3 days.

Destinazione d'uso: Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

Use Destination : *Product is fit for all groups of consumers excluding the ones who have certain contraindications.*

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa : Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



Identificazione ed Etichettatura

Identification and labelling

Sigla identificativa produttore FF1
Producer identification FF1

Lotto di fabbricazione con lettera identificativa dell'anno e numero progressivo del giorno dell'anno.
Production Code with letter identifying year and progressive number identifying day of production.

Data di scadenza
Best before

Valori nutrizionali medi (Banca Dati Dell'Istituto Nazionale della Nutrizione g/100 g):

Nutritional Value (g/100g):

Nutritional Value (g/100g):

Energia (<i>Energy</i>) kJ/kcal	93 / 22
Lipidi (<i>Total fat</i>)	0,2
- di cui saturi (<i>of which saturated</i>)	0
Carboidrati (<i>Total carbohydrates</i>)	3,0
- di cui zuccheri (<i>of which sugars</i>)	3,0
Fibra (<i>Fibre</i>)	1,5
Proteine (<i>Total protein</i>)	1,3
Sale (<i>salt</i>)	0,50

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa: Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349



CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE *Chemical-physical characteristics*

Brix : > 7.0

pH (sul tal quale)

pH (product as such): < 4.50

Bostwick (product as such; 30''): 6 - 10

Muffe Howard (a 7.5 Bx)

Mould (Howard Count – 7.5 Bx): < 60

Cloruri totali (%): 0.3 – 0.5

NaCl total (%):

I valori riportati sono garantiti secondo piano di analisi e controllo interno. Eventuali variazioni (analisi aggiuntive o frequenza) sono da concordare con il commerciale.

The data analysis are guaranteed by the internal control plan. Changes required for the kind and frequency of the analysis has to be agree and define with the Commercial Manager.

Collecchio, 25/05/2018

POMODORO 43044 S.r.L.

Sede legale: Via Traversetolo 28 | 43022 Fraz. Basilicanova (PR)

Sede operativa : Str. dei Notari, 36 | 43044 Collecchio (PR)

Indirizzo PEC: mindustrialsrl@cert.studiopirola.com

CAPITALE SOCIALE € 1.000.000,00 INTERAMENTE VERSATO – A SOCIO UNICO

R.E.A. DI PARMA N. 270486

REG. IMPR. PR – COD. FISC. / P. IVA 02831500349