

| Issue | Date | Description | Editor | Approval |
|-------|------------|----------------|--------------------|---|
| 00 | 05/04/2018 | First version | R & D I.Bellini | Quality Assurance Manager M. Gnocchi |
| 01 | 21/03/2019 | UPDATE PAR. 15 | | |
| 02 | 14/03/2020 | UPDATE PAR. 10 | | |



**TOMATO PUREE PACKAGING IN BOTTLE 690g, TRAY X 12 /
PASSATA DI POMODORO IN BOTTIGLIA 690g, VASSOIO X 12
Art. FSB27612 : EMILIANA CONSERVE**

1. DESCRIPTION / DESCRIZIONE

Product obtained by processing fresh tomatoes conforming to the Integrated Pest Management Regulation of the Emilia Romagna, without the use of genetically modified seeds.

The fruits are harvested at the right time of ripeness and processed immediately after collection using appropriate techniques.

The tomatoes are crushed and disposed of seeds and skins at high temperatures, the juice obtained is subjected to evaporation until reaching the required concentration, and then subjected to thermal stabilization and packaging in bottles.

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodoro fresco conforme al Disciplinary di Produzione Integrata della Regione Emilia Romagna, senza l'utilizzo di sementi geneticamente modificate. I frutti vengono raccolti al giusto grado di maturazione e lavorati in tempi immediatamente successivi alla raccolta. I pomodori vengono tritati ad alte temperature, eliminati di semi e bucce. Il succo così ottenuto è sottoposto a leggera concentrazione, sottoposto a stabilizzazione termica e confezionamento in bottiglie.

2. INGREDIENTS / INGREDIENTI

Tomatoes, salt.
Pomodoro, sale.

ORIGIN OF TOMATO: ITALY / *ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA*

3. ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS / REQUISITI ORGANOLETTICI

Smooth appearance; bright red colour, taste and smell typical of fresh tomato fruits, homogeneous consistency and without any syneresis effect.

Colore rosso vivo, aspetto vellutato, denso e cremoso, sapore e odore caratteristici del pomodoro fresco ben lavorato, priva di fenomeni di separazione del prodotto.

4. CHEMICAL REQUIREMENTS / REQUISITI CHIMICO - FISICI

| Parameters - Parametri | Limits - Limiti | Target |
|--|---|--------------------------------------|
| Net weight - <i>Peso netto</i> | 690ge | D.L. 690 / 78 e successive modifiche |
| Optic residue (20°C) - <i>Residuo ottico (20°C) °Bx</i> | ≥ 7.5 | 8.0 ± 0.2 |
| Color a/b (HUNTER LAB) as average of 3 measurements - <i>Colore a/b (HUNTER LAB) come media di 3 misurazioni</i> | ≥ 1.90 | 2.00 ± 0.05 |
| pH | ≤ 4.45 / ≥ 4.10 | 4.35 ± 0.05 |
| Sugar (Fehling) – <i>Zuccheri (Fehling) R.O. %</i> | ≥ 42 | 50 ± 2 |
| Acidity - <i>Acidità R.O.%</i> | ≤ 8.5 | 6.5 ± 0.5 |
| Total salt - <i>Sale totale %</i> | ≤ 0.7 | 0.45 ± 0.20 |
| Consistency / <i>Scorrimento (Bostwick test, cm x 30sec.)</i> | ≤ 9 / ≥ 5 | 7 ± 1 |
| Syneresis - <i>Sineresi (blotter test mm x 30')</i> | < 20 | 15 |
| Lactic Acid / <i>Acido D/L Lattico mg/Kg</i> | ≤ 500 | ≤ 300 |
| Black spots, impurities and foreign bodies - <i>Punti neri, impurità e corpi estranei</i> | Absent - <i>Assenti</i> | |
| Mould / <i>Muffe (Howard)</i> | ≤60% | |
| Pesticides / <i>Residui di fitofarmaci</i> | In accordance with Emilia Romagna L.R. 28/99 Integrated Production Specifications. / <i>In conformità al Disciplinare della Produzione Integrata Regione Emilia Romagna</i> | |
| Additives / <i>Additivi</i> | Acidity regulator - Citric acid: Not added or only occasionally added / <i>Correttore di acidità - Acido citrico: Non aggiunto o aggiunto solo occasionalmente.</i> | |
| Technological improvers / <i>Coadiuvanti tecnologici</i> | Absent / <i>Assenti</i> | |
| Food coloring / <i>Coloranti alimentari</i> | Absent / <i>Assenti</i> | |
| Heavy metals / <i>Metalli pesanti</i> | Not exceeding the legal limits in force / <i>In conformità ai limiti di legge</i> | |
| GMO / <i>OGM</i> | Absent / <i>Assenti</i> | |
| Allergens / <i>Allergeni</i> | Absent / <i>Assenti</i> | |
| Radiation treatments / <i>Trattamenti con radiazioni</i> | Absent / <i>Assenti</i> | |

5. MICROBIC STABILITY / STABILITA' MICROBICA

The heat treatment must be such as to ensure, together with other technological devices suitable, the microbiological stability of the product.

Stable after incubation at 30°C for 14 days, no blowing or alteration of pH and/or organoleptic characteristics.

Il trattamento termico deve essere tale da garantire, con la tecnologia adeguati, la stabilità microbiologica del prodotto. Stabile dopo incubazione a 30°C per 14 giorni, senza sviluppo di gas o alterazione del pH e/o delle caratteristiche organolettiche.

6. MICROBIOLOGICAL STANDARDS / REQUISITI MICROBIOLOGICI

| Microbiological analysis after incubation – <i>Analisi microbiologica dopo incubazione</i> | Unit | Limit - Limiti |
|--|--------|------------------|
| Yeast and Mold – <i>Muffe e Lieviti</i> | UFC/g | Absent - Assente |
| Lactic Bacterials – Batteri lattici | UFC/g | Absent - Assente |
| Butyric clostridium – <i>Clostridi butirrici</i> | UFC/g | Absent - Assente |
| <i>E. coli</i> – <i>E. coli</i> | UFC/g | Absent - Assente |
| Streptococci fecali – <i>Streptococci fecali</i> | UFC/g | Absent - Assente |
| Staphylococcus aureus – <i>Staphylococcus aureus</i> | UFC/g | Absent - Assente |
| Salmonella- <i>Salmonella</i> | in 25g | Absent - Assente |
| Listeria monocytogenes – <i>Listeria monocytogenes</i> | in 25g | Absent - Assente |

7. CONSUMER INSTRUCTION / MODO D'USO

The product can be used without necessarily be heat-treated. Once opened store a refrigerator and consumed within a few days.

Il prodotto può essere utilizzato tal quale e non necessita di successivi trattamenti termici. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

8. INTENDED USE / DESTINAZIONE D'USO

The product is suitable for all consumer groups except those for which there is a specific contraindication.

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

9. NUTRITIONS (Per g/100g serving) / VALORI NUTRIZIONALI MEDI

| Average values on 100g of product EU FORMAT / Valori medi su 100g di prodotto | | |
|---|-----------|----------|
| Energy / <i>Energia</i> | kJ / kcal | 128 / 30 |
| Fat / <i>Grassi</i> | g | <0.5 |
| Included saturated fat / <i>di cui acidi grassi saturi</i> | g | 0 |
| Carbohydrates / <i>Carboidrati</i> | g | 5.4 |
| Including sugars / <i>di cui zuccheri</i> | g | 4.4 |
| Fibre / <i>Fibre</i> | g | 1.1 |
| Proteins / <i>Proteine</i> | g | 1.4 |
| Salt / <i>Sale</i> | g | 0.50 |

10. PACKAGING TECHNICAL SHEET - *SCHEDA TECNICA CONTENITORE*

| Packaging | Features - <i>Caratteristiche</i> |
|--|---|
| Bottle - <i>Bottiglia</i> | Bottle in 720 ml Class A conforming to the DM 21/03/73 on the hygiene control of packaging <i>Bottiglia conica standard in vetro da 720 ml categoria A conforme al D.M. 21/03/73 relativo alla disciplina igienica degli imballaggi, e successive modifiche. FIG. 01</i> |
| Diameter bottle neck mm <i>Diametro collo mm</i> | 48,5 |
| Bottle height mm <i>Altezza mm</i> | 219 |
| Capsule - <i>Capsula</i> | Metallic capsule Twist-off. RED COLOUR with safety written in white, internal laquer BPA NI. <i>Capsula metallica Twist-off. Colore ROSSO con indicazioni di sicurezza scritte in bianco, vernice interna BPA NI</i> FIG. 02 |
| Diameter - <i>Diametro</i> mm | 53 |
| Height - <i>Altezza</i> mm | 10 |
| Label - <i>Etichetta</i> | Label with customer brand L150, H 88 mm. <i>Etichetta stampata con grafica del cliente L150, H 88 mm. FIG. 03</i> |
| Kg weight of empty bottle+label+capsule Kg- <i>Peso della bottiglia vuota + capsula + etichetta Kg</i> | 0,295 +/-0,005 |
| Kg weight of full bottle Kg - <i>Peso della bottiglia piena Kg</i> | 0,985 +/-0,005 |
| Tary - <i>Vassoio</i> | Anonymous white tray x 12 bottles, thermo <i>Vassoio BIANCO NEUTRO x 12 bottiglie termo retratto FIG. 04</i> |
| Lenght - <i>Lunghezza</i> mm | 320 |
| Width - <i>Larghezza</i> mm | 238 |
| Height - <i>Altezza</i> mm | 40 |
| Weight empty tray Kg - <i>Peso vassoio vuoto Kg</i> | 0,045 |
| Height full tray cm - <i>Altezza vassoio pieno cm</i> | 23 |
| Total weight full tray Kg - <i>Peso totale vassoio pieno Kg</i> | 11,9 |

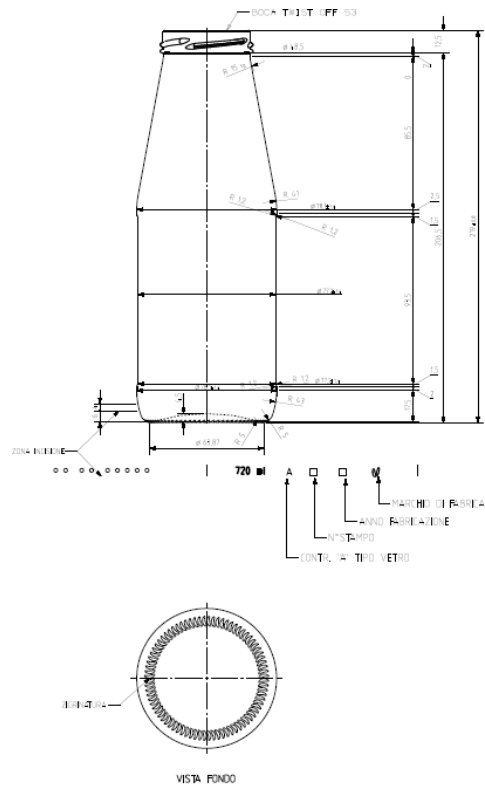


FIG.01

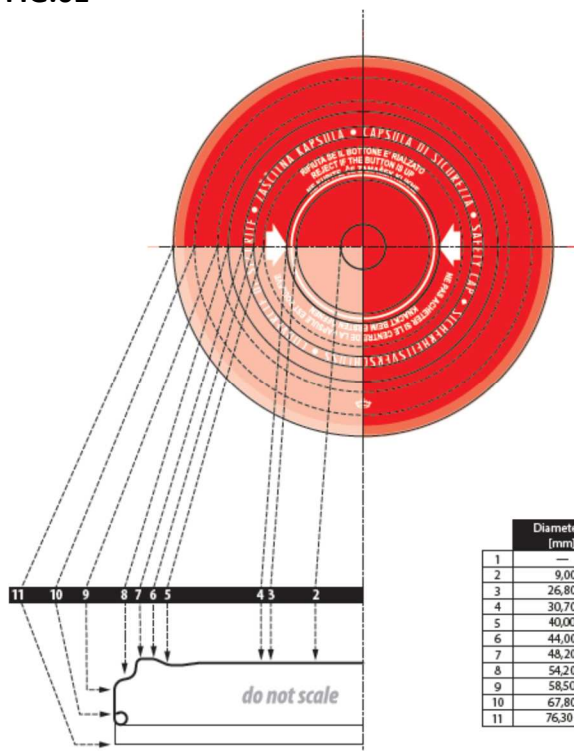


FIG.02

IT Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3 giorni. / DK Opbevares i køleskab efter åbning og anvendes inden 3 dage. / DE Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. / FR Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours. / NL Na opening in de koelkast bewaren en binnen 3 dagen gebruiken.

IT Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi capsula. / DK Bedst før, se låget. / DE Mindestens haltbar bis: siehe Deckel. / FR A consommer de préférence avant le: voir couvercle. / NL Ten minste houdbaar tot: dekking

Prodotto in Italia da: Fremstillet i Italien af: / Hergeetelt in Italien von: / Produité in Italie par: / Gemaakt in Italië door: **EMILIANA CONSERVE S.P.A. Via Vivaldi 7, Busseto (PR)** nello stabilimento indicato sulla capsula / på den fabrik som fremgår af låget / in dem auf dem Deckel angegebenen Werk / dans l'établissement désigné sur le couvercle / In het werk aangegeven op het deksel

EC1: Via Vivaldi, 7 - Busseto (PR)
EC2: S.P. per Podenzano, 10 - S. Polo di Podenzano (PC)
www.emilianaconserva.it

Suggerimento di presentazione / Presentations tips / Serviertvorschlag / Suggestion de présentation / Presentatie suggestie

Qualità Controllata Produzione integrata rispettosa dell'ambiente e della salute
SISTEMA CERTIFICATO PER SOSTENIBILITÀ, INNOVABILITÀ, SALUTE

Emiliana Conserve è concessionario del marchio Qualità Controllata

emiliana
BUSSETO - PARMA
ITALIA

PASSATA
DI POMODORO 100% ITALIANO

IT - PASSATA DI POMODORO - Ingredienti: pomodoro, sale. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA
DK - TOMATPURE - Ingredienser: tomat, salt. TOMATER: OPRINDELSE ITALIEN
DE - PASSIERTE TOMATEN - Zutaten: Tomaten, Salz. URSPRUNG DER TOMATE: ITALIEN
FR - PUREE DE TOMATES - Ingrédients: tomates, sel. ORIGINE DE LA TOMATE: ITALIE
NL - DOORGEGEVEN TOMATEN - Ingrediënten: Tomaten, zout. TOMATEN OORSPRONG: ITALIE

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g / GEMIDDELTIGE NUTRIËNGEWERTE PR. 100g / DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100g / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g / GEMIDDELTE VOEDINGSWAARDEN PER 100 G | |
|--|---------|
| Energia / Energi / Brennwert | 128 kJ |
| Valeur énergétique / Energie | 30 kcal |
| Grassi / Fedt / Fett / Matières Grasses / Vetten | < 0,5 g |
| di cui acidi grassi saturi / heraf mættet fedt / davon gesättigte Fettsäuren / dertoe acids gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren | 0 g |
| Carboidrati / Kulhydrater / Kohlenhydrate / Glucides / Koollhydraten | 5,4 g |
| di cui zuccheri / heraf sukker / davon Zucker / detsucre / waarvan suiker | 4,4 g |
| Fibre / Fibre / Ballaststoffe / Fibres / Vezels | 1,1 g |
| Proteine / Protein / Eiweiß / Protéines / Eiwitten | 1,4 g |
| Sale / Salt / Salz / Sel / Zout | 0,50 g |

690g e

FIG. 03

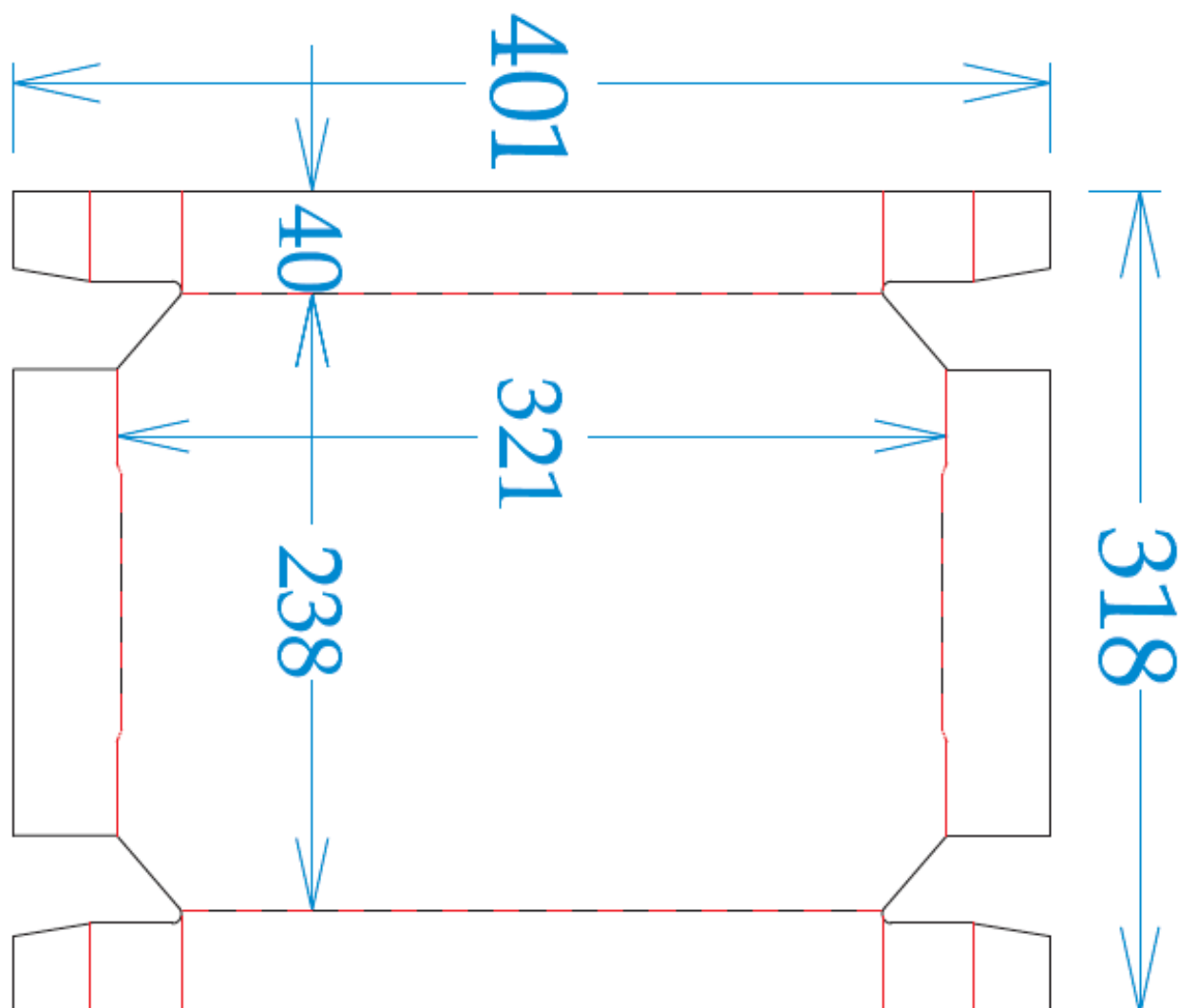



FIG. 04

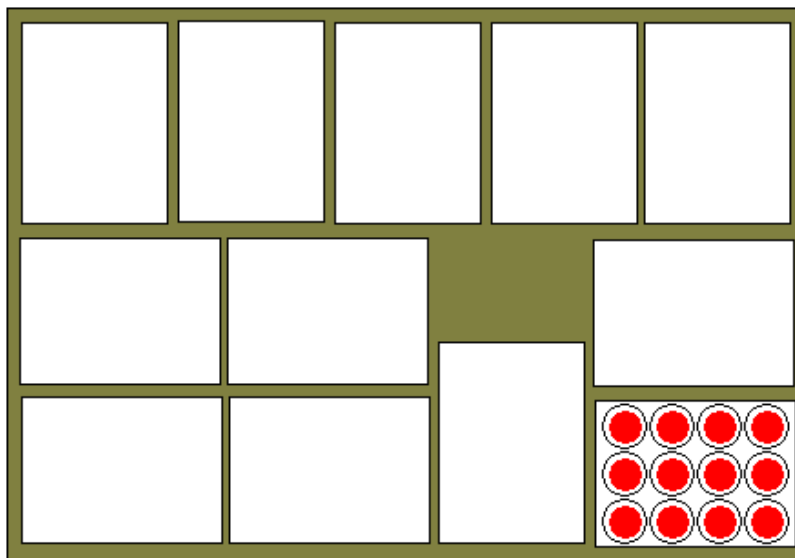
11. PACKAGING INFORMATION / INFORMAZIONI SUI CONTENITORI E GLI IMBALLAGGI

| | |
|---|--|
| INFORMATION EAN PACKAGING / INFORMAZIONI EAN PACKAGING Bar code of BOTTLE | 8004913000944 |
| Sticker tray (SEE BELOW) | 18004913000941  |

12. LOGISTIC DATA / INFORMAZIONI LOGISTICHE

| | |
|---|-------------|
| Pallet | 80 x 120 cm |
| N° bottles for tray - N° bottiglie per vassoio | 12 |
| N° trays for pallet - N° vassoi per bancale | 72 |
| N° blottles for pallet - N° bottiglie per bancale | 864 |
| N° trays for layer - N° vassoi per strato | 12 |
| N° layers for pallet - N° Strati per bancale | 6 |
| Dimentions pallet LULAH (cm) from ground - Dimensioni bancale LULAH (cm) da terra | 80x120x152 |
| Total weight of pallet in Kg - Peso totale del bancale in Kg | 877 |

13. LAYOUT PALLET / SCHEMA PALLETIZZAZIONE



14. SHELF LIFE AND STORAGE / CONSERVAZIONE E MAGAZZINAGGIO

The “ best before end” BB is printed on the capsule: **36 months**.

Example: for production crop 2019 → 31/12/2022

Under optimal storage conditions, the chemical-physical, microbiological and organoleptic characteristics of the product remain substantially unchanged within the BBE terms.

Storage temperature: AMBIENT

*Il TMC è riportato sulla capsula con validità di **36 mesi** indicando gg/ mese/anno se la produzione avviene dalla campagna 2019 → 31/12/2022, entro tale limite di tempo, in condizioni ottimali di conservazione, le caratteristiche chimico-fisiche, microbiologiche ed organolettiche del prodotto restano sostanzialmente inalterate.*

Temperatura di immagazzinaggio: AMBIENTE

15. TRACEABILITY / RINTRACCIABILITA'

The applied traceability process allows to identify the farm and the origin of the processed raw materials by the specific production date through the ink-jet CODE on the capsule.

Il CODICE legato all'ora di produzione riportato sulle singole confezioni consente, grazie alle procedure di rintracciabilità del processo applicate, di risalire fino alle Aziende Agricole da cui provengono le Materie Prime utilizzate in un determinato giorno di produzione.

The INK-JET code includes the following information:

La codifica viene impressa, con INK-JET con indicazione di:

1. EXPIRY DATE mm/yyyy
DATA DI SCADENZA mm/aaaa
2. letter corresponding to the year of production (J=2019 – E=2020)
lettera corrispondente all'anno di produzione (J=2019 - E=2020)
3. chronological day of production, hour and minutes of production (Julian day)
codice progressivo del giorno di produzione, ora e minuti (giorno Giuliano)
4. Sign Plant of production: *Sigla dello stabilimento di produzione:*
EC1 Emiliana Conserve S.p.A., Via Vivaldi , 7 – 43011 Busseto (PR)
EC2 Emiliana Conserve S.p.A., s.p. per Podenzano, 10 – 29027 S. Polo di Podenzano (PC)

Es. EC1 31/12/2022 LJ260 15:20

PALLET STICKER: LABEL FORMAT A5, PUT ON TWO SITES OF PALLET

STICKER BANCALE: FORMATO ETICHETTA A5, APPLICATA SU DUE LATI DEL PALLET