

		SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POMODORI PELATI INTERI Scatola 2500 g – pacco termoretrato x 6 pezzi WHOLE PEELED TOMATOES 2500 g metal can - 6 cans shrink pack Codice articolo/ Article code: 360403-00		18/03/2022 Versione: 01	Pagina/ Page 1 di 4

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION:

PRODOTTO/ PRODUCT:	<p>Pomodori pelati ottenuti dalla lavorazione di varietà idonee di pomodori sani, freschi, al giusto grado di maturazione, polposi e consistenti. Le bacche vengono lavate, calibrate e cernite con sistemi ottici e manuali. Successivamente vengono scottate, delicatamente private della buccia e miscelate con succo di pomodoro ben raffinato e leggermente concentrato per ottenere una consistenza cremosa. Il prodotto è poi sottoposto a processo di riempimento e pastorizzazione in scatola.</p> <p>Origine del pomodoro: Italia.</p> <p><i>Peeled tomatoes obtained by processing suitable varieties of healthy, fresh, fleshy and consistent tomatoes at the right degree of ripeness. The berries are washed, calibrated and sorted with optical and manual systems. They are seared, gently peeled and mixed with well refined and slightly concentrated tomato juice to obtain a creamy consistency. The product is then gently filled and pasteurized in metal can.</i></p> <p><i>Tomato origin: Italy.</i></p>
INGREDIENTI/ INGREDIENTS:	<p>Pomodori pelati interi, succo di pomodoro, acido citrico (E330) come correttore di acidità in caso di necessità.</p> <p><i>Whole peeled tomatoes, tomato juice, citric acid (E330) as acidity regulator if necessary.</i></p>
ALLERGENI/ ALLERGENS: (Rif. Allegato II Reg. UE 1169/2011/ Ref. Annex II Reg EU 1169/2011)	<p>Assenti. In funzione dell'analisi del rischio condotta, è ragionevolmente escluso il rischio di contaminazione crociata o l'uso non intenzionale di allergeni.</p> <p><i>Absent. In accordance with Risk Assessment, cross-contamination or the unintended use of allergens are reasonably excluded.</i></p>
QUANTITÀ NOMINALE/ NET WEIGHT:	2500 g peso netto/ net weight
TIPO DI CONFEZIONAMENTO/ FILLING TYPE:	<p>Processo di riempimento a freddo. Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla data di scadenza in condizioni di imballo integro a temperatura ambiente in luogo asciutto e pulito.</p> <p><i>Cold filling technology. Pasteurization by heat treatment suitable for canned product, to assure commercial stability until expiry date when stored in a tightly closed, original, undamaged container and in dry and clean place under room temperature condition.</i></p>
SCADENZA/ SHELF LIFE:	<p>36 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione.</p> <p><i>36 months in sealed container, counting from the end of production month.</i></p>
DESTINAZIONE/ INTENDED USE:	<p>Il prodotto è adatto a tutti i tipi di consumatori, esclusi coloro per cui esista una specifica sensibilità al prodotto. In particolare è idoneo al consumo per persone celiache e vegetariane, ovo-latteo-vegetariane.</p> <p><i>The product is suitable for all types of consumers, except those for which there is a specific restriction. In detail, it is suitable for consumption by people with celiac disease and vegetarian, lacto-ovo-vegetarian.</i></p>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/ STORAGE FOR USE:	<p>Prima dell'apertura, conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero a temperatura tra 0-4°C in un altro contenitore e consumare entro 3 giorni.</p> <p><i>Before opening, store at room temperature. Once opened, store in refrigerator at temperature between 0-4°C in another container and use within 3 days.</i></p>
MODALITÀ DI PREPARAZIONE/ COOKING INSTRUCTION:	<p>È pronto all'uso e può essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti, non richiede cottura e ulteriore preparazione.</p> <p><i>It is ready to eat and doesn't require further preparation, it may be used either before or after cooking, with or without additional ingredients.</i></p>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ PRODUCTION PLANT:	<p>Prodotto in ITALIA da: indirizzo, codice identificativo del sito produttivo (es. XYZ)</p> <p><i>Produced in ITALY by: manufacturer address, plant code (ex. XYZ)</i></p>
PROPRIETARIO DEL MARCHIO/ FOOD BUSINESS OPERATOR:	<p>Casalasco Società Agricola S.p.A. Strada Provinciale 32 – 26036 Rivarolo del Re (CR) - Italy</p>
DENOMINAZIONE LEGALE/ LEGAL NAME:	<p>Pomodori pelati interi in succo di arricchimento</p> <p><i>Whole peeled tomatoes in tomato juice</i></p>
CODICE ARTICOLO/ ARTICLE CODE:	360403-00/ 360403-06

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ SENSORY PROPERTIES:

ODORE/ FLAVOUR:	<p>Fresco, fruttato tipico, privo di retrogusti.</p> <p><i>Fresh, typical fruity, without deviation smell.</i></p>
GUSTO/ TASTE:	<p>Tipico di pomodoro fresco, privo di retrogusti o alterazioni.</p> <p><i>Typical of fresh tomatoes, without alteration aftertaste.</i></p>
ASPETTO/ APPEARANCE:	<p>Pomodori interi, sodi e consistenti, ben avvolti da salsina di arricchimento cremosa. Colore rosso vivo e brillante.</p> <p><i>Fleshy and consistent whole tomatoes, well covered with enrichment tomato juice. Bright red.</i></p>

<p>POMODORI PELATI INTERI Scatola 2500 g – pacco termoretrato x 6 pezzi WHOLE PEELED TOMATOES 2500 g metal can - 6 cans shrink pack Codice articolo/ Article code: 360403-00</p>		<p>18/03/2022 Versione: 01</p>	<p>Pagina/ Page 2 di 4</p>
--	--	------------------------------------	--------------------------------

STANDARD QUALITATIVI/ QUALITATIVE STANDARDS:

CHIMICO – FISICI / CHEMICAL – PHYSICAL	R.O. (RFM a 20°C)/ <i>Brix (RFM at 20°C):</i>	6 +/- 0,2
	pH (t.q. a 20°C)/ <i>pH (as it is at 20°C):</i>	4,25 ÷ 4,40
	Peso sgocciolato/ <i>Drained weight:</i>	≥ 60%
	Colore (Hunter a/b a 20°C)/ <i>Colour (Hunter a/b at 20°C):</i>	≥ 1,85 (*)
	Pelli/ <i>Peels:</i>	< 5 cm ² / 100 g
	Parti decolorate/ <i>Yellow pieces tomatoes:</i>	max 2 pezzi/ scatola <i>max 2 pieces/ tin</i>
	Parti necrotiche, marciumi e pezzi neri/ <i>Necrosis, rotten and black parts:</i>	max 1 pezzo/ scatola <i>max 1 piece/ tin</i>
	Materiale vegetale estraneo, piccioli/ <i>Foreign vegetal material, stems:</i>	max 1 pezzo/ 5 scatole <i>max 1 piece/ 5 tins</i>
	Muffe Howard (su t.q.)/ <i>Howard Mould count (as it is):</i>	≤ 50% campi positivi/ <i>positive fields (*)</i>
(*) Parametri soggetti a deviazioni minime, influenzati da caratteristiche stagionali e/o variazioni climatiche. <i>Parameters subject to minimal deviations, influenced by seasonal characteristics and/ or climatic variations.</i>		
ANTIPARASSITARI E METALLI PESANTI/ PESTICIDES AND HEAVY METALS	<p>Inferiori ai limiti previsti dalla legislazione italiana ed europea attualmente in vigore. Qualora siano richiesti requisiti diversi dalla normativa europea per la commercializzazione in Paesi extraeuropei, prima di concludere l'accordo commerciale è necessario conoscere e definire i requisiti legali previsti nel Paese di vendita del prodotto. <i>In accordance with current Italian and EU regulation. If customer requirements are different from the European standard in non-European countries, before commercial agreement it is necessary to know and define relevant legislation applicable in the country where the product will be sold.</i></p>	
OGM/ IRRADIAZIONE GMO/ IRRADIATION	<p>Il prodotto non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Reg. N. 1829/2003/CE e N. 1830/2003/CE. Il prodotto è sottoposto ad un piano di controlli per verificare l'assenza di OGM. Il prodotto non ha subito alcun trattamento di irradiazione. <i>The product doesn't contain GMO or ingredients deriving from GMO which are labelled in accordance with Reg. 1829/2003/EC and N. 1830/2003/EC. The product is subjected to a control plan to verify the absence of GMO. The product has not been treated by irradiation.</i></p>	
MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICALS	<p>La stabilità commerciale e la sicurezza sanitaria sono garantite dall'acidità del prodotto, dal trattamento termico di pastorizzazione e dall'integrità dell'imballo primario. Vengono effettuati test di stabilità dopo incubazione a 32°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. <i>Commercial stability and health security are ensured by the acidity of the product, by pasteurization heat treatment and by airtight container. Stability tests after incubation at 32°C for 14 days and at 55°C for 7 days are performed.</i></p>	
<p>Le registrazioni di tutti i controlli effettuati vengono conservate per un periodo minimo pari alla shelf life del prodotto. <i>Records of all the checks carried out are retained for the shelf life of the product, at a minimum.</i></p>		

ETICHETTATURA/ LABELLING:

TABELLA NUTRIZIONALE/ NUTRITION INFORMATION:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI PER 100 g / NUTRITIONAL INFORMATION - TYPICAL VALUES PER 100 g	Energia/ <i>Energy (kJ)/ (kcal)</i>	116/ 27
	Grassi/ <i>Fat (g)</i>	0,2
	di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates (g)</i>	<0,1
	Carboidrati/ <i>Carbohydrates (g)</i>	4,5
	di cui zuccheri/ <i>of which sugars (g)</i>	3,4
	Fibre/ <i>Fibre (g)</i>	1,2
	Proteine/ <i>Protein (g)</i>	1,3
	Sale/ <i>Salt (g)</i>	0,05

SCHEDA LOGISTICA/ LOGISTIC SHEET:

Formato/ <i>Size:</i>	2650 ml (volume)
-----------------------	------------------

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POMODORI PELATI INTERI Scatola 2500 g – pacco termoretrato x 6 pezzi WHOLE PEELED TOMATOES 2500 g metal can - 6 cans shrink pack Codice articolo/ Article code: 360403-00	18/03/2022 Versione: 01	Pagina/ Page 3 di 4

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO/ PRIMARY PACKAGING MATERIAL	Tipo e caratteristiche del contenitore/ <i>Pack type and characteristic:</i>	Scatola in banda stagnata BPAni internamente non verniciata, capacità nominale 2650 ml. Il materiale utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti in conformità ai Reg. N. 1935/2004/CE, Reg. N. 2023/2006/CE, Reg. N. 1895/2005/CE, D.M. 21/03/73 e DPR n. 777 del 23/08/1982 e successive modifiche e aggiornamenti. <i>BPAni internally not lacquered metal tin, 2650 ml size. Packaging material is suitable to be in contact with foodstuffs and satisfy the requirements of Reg. N. 1935/2004/EC, Reg. N. 2023/2006/EC, Reg. N. 1895/2005/EC, D.M. 21/03/73 e DPR n. 777 dated 23/08/1982 and subsequent amendments and updates.</i>
	Codifica/ <i>Coding:</i>	Timbratura sull'imballo primario: codice identificativo dello stabilimento di produzione (es. XYZ), lotto di produzione (costituito dalla lettera identificativa dell'anno in corso seguita dal numero progressivo del giorno dell'anno in accordo con il calendario giuliano, es. produzione del 03/08/2020 lotto E216), ora di produzione, codice identificativo del prodotto (es. P), data di produzione espressa come PR: gg/mm/aa, data di scadenza espressa come EX: gg/mm/aa. (Es. XYZ LE216 ora:min P PR: 03/08/20 EX: 31/08/23). <i>Inkjet code on primary packaging: producer plant code (ex. XYZ), production batch (with letter identifying year and progressive number identifying day in accordance with Julian calendar Ex. 03/08/2020 production E216 batch), production hour, product code (ex. P), production date as PR: dd/mm/yy, expiry date as EX: dd/mm/yy. (Ex. XYZ LE216 hh:mm P PR: 03/08/20 EX: 31/08/23).</i>
	Peso netto/ <i>Net weight:</i>	2500 g Tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente/ <i>Tolerance according to EU law</i>
	Tara/ <i>Tare:</i>	241 g
	Peso lordo/ <i>Gross weight:</i>	2741 g
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING MATERIAL	Etichetta/ <i>Label:</i>	Il prodotto è disponibile con etichetta a marchio DE RICA PROFESSIONAL. <i>The product is available with DE RICA PROFESSIONAL brand label.</i>
	Unità di vendita al consumo/ <i>CU – Consumer Unit:</i>	Scatola singola/ <i>Single can</i>
	EAN unità di vendita <i>EAN code of CU:</i>	8055510221072
	Unità di distribuzione/ <i>DU – Distribution Unit:</i>	Pacco termoretrato 6 scatole x 2500 g <i>Shrink pack 6 x 2500 g cans</i>
	EAN unità di distribuzione/ <i>EAN code of DU:</i>	8055510221089
	Filmatura/ <i>Shrinking:</i>	SI, con film trasparente termoretraibile <i>YES, with transparent shrink film</i>
	Codifica/ <i>Coding:</i>	1 etichetta sul lato lungo con descrizione prodotto, codice a barre, data di produzione, lotto e TMC (128x70 mm) <i>1 label on long side with product description, barcode, production date, lot number and DMD (128x70 mm)</i>
	Dimensioni/ <i>Size:</i>	480x325x153 mm
Peso lordo DU/ <i>DU Gross weight:</i>	16,6 kg	
CARATTERISTICHE PALLET/ PALLET CHARACTERISTICS	Pallet	Legno/ <i>Wood</i>
	Tipo/ <i>Type:</i>	EPAL 800x 1200 mm
	Dimensione/ <i>Size:</i>	800x1200x1680 mm

		SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POMODORI PELATI INTERI Scatola 2500 g – pacco termoretrato x 6 pezzi WHOLE PEELED TOMATOES 2500 g metal can - 6 cans shrink pack Codice articolo/ Article code: 360403-00		18/03/2022 Versione: 01	Pagina/ Page 4 di 4

	Etichettatura/ Labelling:	1 etichetta su entrambi i lati corti, 1 etichetta su lato lungo, con EAN (148x210 mm) <i>1 label on each short side, 1 label on long side, with EAN (148x210 mm)</i>
	Unità di vendita al consumo/ strato <i>CU/ layer:</i>	30 scatole (5 pacchi termoretratti x 6 pezzi) <i>30 cans (5 shrink packs x 6 pieces)</i>
	Unità di distribuzione/ strato <i>DU/ layer:</i>	5
	Strati/ pallet <i>Layers/ pallet:</i>	10
	Unità di vendita al consumo/ pallet <i>CU/ pallet:</i>	300
	Unità di distribuzione/ pallet <i>DU/ pallet:</i>	50
	Peso totale (compreso legno) <i>Gross weight (pallet included):</i>	854 kg
	Stabilizzazione del pallet <i>Pallet stabilization:</i>	Presenza di una interfalda in cartone ondulato tra il pallet ed il primo strato di confezioni e ogni due strati. Il bancale viene filmato con film estensibile trasparente e coperto con film antipolvere. <i>Presence of a corrugated cardboard interlayer between the pallet and the first layer of packs and every two layers. The pallet is wrapped with shrinking film and covered with antistatic top foil.</i>
	Sovrapposizione pallet <i>Stacking pallets:</i>	SI YES
SPEDIZIONE/ SHIPPING	La spedizione ed il trasporto devono avvenire su mezzi adatti per il trasporto di prodotti alimentari, puliti e idonei dal punto di vista igienico- sanitario, tali da garantire l'integrità del contenitore, del prodotto e la successiva conservazione. <i>The shipping and transportation must take place on trucks for foodstuffs, clean and suitable to ensure the integrity of the container, of the product and subsequent conservation.</i>	
STOCCAGGIO/ STORAGE	Il prodotto deve essere stoccato a temperatura ambiente, in magazzini o aree coperte, asciutti e puliti. <i>The product must be stored at room temperature, in covered, dry and clean area.</i>	

Nome documento/ Name: 36040300 - 36040306 - STL DE RICA PROFESSIONAL Pomodori Pelati Interi 2500gx6_termo		Per accettazione del cliente/ For acceptance: (data, timbro e firma) (date, stamp and signature)
Data di emissione/ Date of issue: 18/03/2022 Versione/ Version: 01 Questa versione sostituisce le precedenti/ This version replaces the previous ones.		
Creato da/ Created by: C. Fugazza	Verificato da/ Verified by: R. Di Prima	