

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO scatola 4100 g – pacco termoretrato x 3 pezzi <i>FINELY CRUSHED TOMATOES</i> 4100 g metal can – 3 pcs shrink pack Codice articolo/ Article code: 360901-00	10/01/2022	Pagina/ Page 1 di 4

DESCRIZIONE/ DESCRIPTION:

PRODOTTO/ PRODUCT:	Polpa fine di pomodoro ottenuta dalla lavorazione di pomodori sani, freschi, maturi, appartenenti alla specie <i>Lycopersicon Esculentum Mill.</i> , provenienti da coltivazioni orticole sottoposte a disciplinare regionale per la produzione integrata (Legge Regionale Emilia Romagna N. 28/99). I pomodori sono lavati, scottati, pelati, tritati, passati attraverso un setaccio fine, miscelati con succo di pomodoro concentrato in quantità sufficiente al raggiungimento del Brix finale, sottoposti a processo di pastorizzazione e a successivo riempimento in scatola. Il prodotto può anche essere preventivamente riempito in sacchi asettici di grande formato, successivamente trattato termicamente e confezionato nel formato commerciale indicato. Origine del pomodoro: Italia. <i>Finely crushed tomatoes in tomatoes juice are prepared from Lycopersicon esculentum Mill. fresh and ripe tomatoes, of horticultural farming undergoing regional specifications for Integrated Production (Emilia Romagna law N. 28/99), in accordance with the best industrial technology. Tomatoes are washed, peeled and crushed, passed through thin sieves, mixed with juice slightly concentrated to achieve final Brix, pasteurized and gently filled in metal can. The product can also be previously filled in big size aseptic bags and subsequently heat-treated and packed in the indicated commercial format.</i> <i>Tomato origin: Italy.</i>
INGREDIENTI/ INGREDIENTS:	Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico (E330) come acidificante in caso di necessità. <i>Tomato pulp, tomato juice, citric acid (E330) as acidifier if necessary.</i>
ALLERGENI/ ALLERGENS: (Rif. Allegato II Reg. UE 1169/2011/ Ref. Annex II Reg EU 1169/2011)	Assenti. In funzione dell'analisi del rischio condotta, è ragionevolmente escluso il rischio di contaminazione crociata o l'uso non intenzionale di allergeni. <i>Absent. In accordance with Risk Assessment, cross-contamination or the unintended use of allergens are reasonably excluded.</i>
QUANTITÀ NOMINALE/ NET WEIGHT:	4100 g peso netto/ <i>net weight</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO/ FILLING TYPE:	Processo di riempimento a caldo. 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. <i>Hot 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>
SCADENZA/ SHELF LIFE:	36 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione. <i>36 months in sealed container, counting from the end of production month.</i>
DESTINAZIONE/ INTENDED USE:	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. <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>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE/ STORAGE FOR USE:	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 4-5 giorni. <i>Before opening, store at room temperature. Once opened, store in refrigerator at temperature between 0-4°C in another container and use within 4-5 days.</i>
MODALITÀ DI PREPARAZIONE/ COOKING INSTRUCTION:	È pronto all'uso e può essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti, non richiede cottura e ulteriore preparazione. <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>
STABILIMENTO DI PRODUZIONE/ PRODUCTION PLANT:	Gariga di Podenzano (PC) – ITALIA (codice identificativo/ plant code: A89)
PROPRIETARIO DEL MARCHIO/ FOOD BUSINESS OPERATOR:	Casalasco Società Agricola S.p.A. Strada Provinciale 32 – 26036 Rivarolo del Re (CR) - Italy
DENOMINAZIONE LEGALE/ LEGAL NAME:	Pomodori in pezzi – Polpa fine di pomodoro <i>Finely crushed tomatoes</i>
CODICE ARTICOLO/ ARTICLE CODE:	360901-00/ 360901-03

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO scatola 4100 g – pacco termoretrato x 3 pezzi <i>FINELY CRUSHED TOMATOES</i> 4100 g metal can – 3 pcs shrink pack Codice articolo/ Article code: 360901-00	10/01/2022	Pagina/ Page 2 di 4

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY PROPERTIES:

ODORE/ FLAVOUR:	Fresco, fruttato tipico, privo di retrogusti di ammuffito o acido. <i>Fresh, typical fruity, without deviation smell.</i>
GUSTO/ TASTE:	Leggermente acido, tipico di pomodoro fresco, privo di retrogusti di bruciato o alterazioni. <i>Slightly acid, typical of fresh tomatoes, without burnt or alteration aftertaste.</i>
ASPETTO/ APPEARANCE:	Pezzetti di pomodoro tritati finemente avvolti da salsina di arricchimento. <i>Finely crushed tomatoes in tomatoes juice.</i>

STANDARD QUALITATIVI/ QUALITATIVE STANDARDS:

CHIMICO – FISICI / CHEMICAL – PHYSICAL	R.O. (RFM a 20°C)/ <i>Brix (RFM at 20°C):</i>	7,0 ÷ 8,5
	pH (t.q. a 20°C)/ <i>pH (as it is at 20°C):</i>	4,20 ÷ 4,40
	Peso sgocciolato/ <i>Drained weight:</i>	≥ 70%
	Colore (Hunter a/b a 20°C)/ <i>Colour (Hunter a/b at 20°C):</i>	≥ 2,00 (*)
	Acidità % (in ac. citrico monoidrato)/ <i>% acidity (as citric acid monohydrated):</i>	0,40 ÷ 0,60
	Zuccheri (ZU/RO; come invertiti)/ <i>Sugars (ZU/RO; as inverted):</i>	≥ 42,0% (*)
	Acido D+L lattico (enzimatica, Boeheringer Mannheim kit)/ <i>Lactic Acid D+L (enzymatic, Boeheringer Mannheim kit):</i>	< 1% residuo secco/ <i>dry weight content</i>
	Pelli/ <i>Peels:</i>	< 50 cm ² /kg
	Piccioli/ <i>Stems:</i>	Max 1/ kg
	Materiale vegetale estraneo/ <i>Foreign vegetable material:</i>	Assente/ <i>Absent</i>
	Pezzi verdi, necrosi e pezzi neri/ <i>Green pieces, necrosis and black pieces:</i>	Assenti/ <i>Absent</i>
	Muffe Howard (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	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>	
OGM/ IRRADIAZIONE GMO/ IRRADIATION	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>	
MICROBIOLOGICI/ MICROBIOLOGICALS	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>	

Le registrazioni di tutti i controlli effettuati vengono conservate per un periodo minimo pari alla shelf life del prodotto.
Records of all the checks carried out are retained for the shelf life of the product, at a minimum.

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO scatola 4100 g – pacco termoretrato x 3 pezzi <i>FINELY CRUSHED TOMATOES</i> 4100 g metal can – 3 pcs shrink pack Codice articolo/ Article code: 360901-00	10/01/2022	Pagina/ Page 3 di 4

ETICHETTATURA / LABELLING:

TABELLA NUTRIZIONALE/ NUTRITION INFORMATION:

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - VALORI MEDI PER 100 g / NUTRITIONAL INFORMATION - TYPICAL VALUES PER 100 g	Energia/ Energy (kJ)/ (kcal)	118/28
	Grassi/ Fat (g)	0,1
	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates (g)	0,0
	Carboidrati/ Carbohydrate (g)	4,9
	di cui zuccheri/ of which sugars (g)	3,7
	Fibre/ Fibre (g)	1,5
	Proteine/ Protein (g)	1,1
	Sale/ Salt (g)	0,02

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTIC SHEET:

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO/ PRIMARY PACKAGING MATERIAL	Formato/ Size:	4250 ml (volume)
	Tipo e caratteristiche del contenitore/ Pack type and characteristic:	Scatola in banda stagnata BPAni internamente non verniciata, capacità nominale 4250 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, 4250 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 and DPR n. 777 dated 23/08/1982 and subsequent amendments and updates.</i>
	Codifica/ Coding:	Timbratura su coperchio/ fondo: codice identificativo dello stabilimento di produzione A89, codice identificativo del prodotto, linea di produzione, 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 23/09/2021 lotto U235), ora di produzione, data di produzione, data di scadenza. (Es. A89 PF 608 LU235 ora:min PR: 23/09/21 EX: 30/09/24) <i>Inject code on top/ bottom: producer plant code A89, product code, production line, production batch (with letter identifying year and progressive number identifying day in accordance with Julian calendar, E.g. 23/09/2021 production U235 batch), production hour, production date, expiry date.</i> (Ex. A89 PF 608 LU235 ora:min PR: 23/09/21 EX: 30/09/24)
	Peso netto/ Net weight:	4100 g tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente/ tolerance according to EU law
	Tara/ Tare:	350 g
	Peso lordo/ Gross weight:	4450 g
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING MATERIAL	Etichetta/ Label:	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/ CU – Consumer Unit:	Scatola singola/ Single can
	EAN Unità di vendita al consumo/ EAN code of CU:	8055510221034
	Unità di distribuzione/ DU – Distribution Unit:	Pacco termoretrato 3 scatole x 4100 g <i>Shrink pack 3 x 4100 g cans</i>

		SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO scatola 4100 g – pacco termoretrato x 3 pezzi <i>FINELY CRUSHED TOMATOES</i> 4100 g metal can – 3 pcs shrink pack Codice articolo/ Article code: 360901-00		10/01/2022	Pagina/ Page 4 di 4

	EAN Unità di distribuzione/ EAN code of DU:	8055510221041
	Filmatura/ Shrinking:	SI, con film trasparente termoretraibile YES, with transparent shrink film
	Codifica/ Coding:	1 etichetta sul lato lungo con descrizione prodotto, codice a barre, lotto, data di produzione e TMC, in accordo con quanto indicato sull'imballo primario (128x70 mm). 1 label on long side with product description, barcode, lot, production date and DMD, in accordance with coding on primary packaging (128x70 mm). Ex. LU235 PR: 23/09/2021 EX: 09/2024
	Dimensioni/ Size:	480x160x238 mm
	Peso lordo DU/ DU Gross weight:	13,5 kg
CARATTERISTICHE PALLET/ PALLET CHARACTERISTICS	Pallet:	Legno/ Wood
	Tipo/ Type:	EPAL 800x 1200 mm
	Etichettatura/ Labelling:	1 etichetta su entrambi i lati corti, 1 etichetta su lato lungo, con EAN (148x210 mm) 1 label on each short side, 1 label on long side, with EAN (148x210 mm)
	Dimensione/ Size:	800x1200x1578 mm
	Unità di vendita al consumo/ strato CU/ layer:	33 scatole (11 pacchi termoretratti x 3 pezzi) 33 cans (11 shrink pack x 3 pieces)
	Unità di distribuzione/ strato DU/ layer:	11
	Strati/ pallet Layers/ pallet:	6
	Unità di vendita al consumo/ pallet CU/ pallet:	198
	Unità di distribuzione/ pallet DU/ pallet:	66
	Peso totale (compreso legno) Gross weight (pallet included):	915 kg
	Stabilizzazione del pallet Pallet stabilization:	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. 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.
	Sovrapposizione pallet Stacking pallets:	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. 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.
STOCCAGGIO/ STORAGE	Il prodotto deve essere stoccato a temperatura ambiente, in magazzini o aree coperte, asciutti e puliti. The product must be stored at room temperature, in covered, dry and clean area.	

Nome documento/ Name: 36090100-36090103 - STL DE RICA Polpa Fine 4100gx3		Per accettazione del cliente / For acceptance: (data, timbro e firma) (date, stamp and signature)
Data di emissione/ Date of issue: 10/01/2022 Versione/ Version: 00 Questa versione sostituisce le precedenti/ This version replaces the previous ones.		
Creato da/ Created by: C. Fugazza	Verificato da/ Verified by: R. Di Prima	