	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 kg <i>FINELY CRUSHED TOMATOES in aseptic 10 kg Bag in Box</i> Codice articolo/ Article code: 361101-00	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</i> Mill., 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, successivamente sottoposti a processo di pastorizzazione e a riempimento in asettico. 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, crushed, passed through thin sieves, mixed with juice slightly concentrated to achieve final Brix, pasteurized and filled in aseptic bag. 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:	10 kg peso netto/ <i>net weight</i>
TIPO DI CONFEZIONAMENTO/ FILLING TYPE:	Tecnologia di riempimento in asettico. 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>Aseptic 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:	24 mesi ad imballo integro, conteggiati dalla fine del mese di produzione. <i>24 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, vegane. <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, vegan.</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 e consumare entro 4-5 giorni. <i>Before opening, store at room temperature. Once opened, store in refrigerator at temperature between 0-4°C 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:	Via I Maggio, 25 – 29027 Gariga di Podenzano (PC) – Italy (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:	361101-00/ 361101-04

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 kg <i>FINELY CRUSHED TOMATOES in aseptic 10 kg Bag in Box</i> Codice articolo/ Article code: 361101-00	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 (*)
	Pelli/ <i>Peels:</i>	< 50 cm ² /kg
	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>
	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>	≤ 40% 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. <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 are performed.</i>	
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>		

ETICHETTATURA / LABELLING:


	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 kg <i>FINELY CRUSHED TOMATOES in aseptic 10 kg Bag in Box</i> Codice articolo/ Article code: 361101-00	10/01/2022	Pagina/ Page 3 di 4

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:	10 l (volume)
	Tipo e caratteristiche del contenitore/ Pack type and characteristic:	Sacco asettico multistrato in materiale poliaccoppiato, con tappo richiudibile. Il materiale utilizzato è idoneo al contatto con gli alimenti in conformità ai Reg. N.1935/2004/CE e Reg. N. 10/2011/UE e D.M.21/03/73 e successive modifiche e aggiornamenti. <i>Multilayer aseptic bag in poly-laminated material, with reclosable cap. Packaging material is suitable to be in contact with foodstuffs and satisfy the requirements of Reg. N. 1935/2004/CE and Reg. N. 10/2011/UE and M.D. of 21/03/73 and subsequent amendments and updates.</i>
	Codifica/ Coding:	Timbratura sull'imballo primario: 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 scadenza. (Es. A89 PF 610 LU235 ora:min 30/09/2023) <i>Inject code on primary packaging: 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, expiry date. (Ex. A89 PF 610 LU235 ora:min 30/09/2023)</i>
	Peso netto/ Net weight:	10 kg tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente/ tolerance according to EU law
	Tara/ Tare:	0,094 kg
	Peso lordo/ Gross weight:	10,094 kg
CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO/ SECONDARY PACKAGING MATERIAL	Cartone/ Carton Box:	Scatola in cartone ondulato con grafica e scritte personalizzate a marchio DE RICA PROFESSIONAL. <i>Corrugated cardboard box with graphics and writings DE RICA PROFESSIONAL brand.</i>
	Unità di vendita al consumo/ CU – Consumer Unit:	Singola confezione asettica in cartone (BIB)/ <i>Single aseptic bag in carton box (BIB)</i>
	EAN Unità di vendita al consumo/ EAN code of CU:	8055510221058
	Unità di distribuzione/ DU – Distribution Unit:	Singola confezione asettica in cartone (BIB)/ <i>Single aseptic bag in carton box (BIB)</i>
	EAN Unità di distribuzione/ EAN code of DU:	8055510221058
	Filmatura/ Shrinking:	Non prevista/ Not expected

	SCHEDA TECNICA e LOGISTICA / TECHNICAL AND LOGISTIC SHEET	
POLPA FINE DI POMODORO in asettico Bag in Box 10 kg <i>FINELY CRUSHED TOMATOES in aseptic 10 kg Bag in Box</i> Codice articolo/ Article code: 361101-00	10/01/2022	Pagina/ Page 4 di 4

	Codifica/ Coding:	In accordo con quanto codificato sull'imballo primario: data di produzione, codice identificativo dello stabilimento di produzione, linea di produzione, lotto di produzione, data di scadenza. <i>In accordance with coding on primary packaging: production date, producer plant code, production line, production batch, expiry date.</i> Ex. PR: 23/09/2021 A89 612 LU235 EXP: 30/09/2023
	Dimensioni/ Size:	195x195x330 mm
	Peso lordo DU/ DU Gross weight:	10,36 kg
CARATTERISTICHE PALLET/ PALLET CHARACTERISTICS	Pallet	Legno/ Wood
	Tipo/ Type:	EPAL 800x1200 mm
	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>
	Dimensione/ Size:	800x1200x1470 mm
	Unità di vendita al consumo/ strato CU/ layer	24
	Unità di distribuzione/ strato DU/ layer:	24
	Strati/ pallet Layers/ pallet:	4
	Unità di vendita al consumo/ pallet CU/ pallet:	96
	Unità di distribuzione/ pallet DU/ pallet:	96
	Peso totale (compreso legno) Gross weight (pallet included):	1021 kg
	Stabilizzazione del pallet Pallet stabilization:	Presenza di una interfalda in cartone ondulato tra il pallet ed il primo strato di confezioni e ad ogni strato. Il bancale viene confezionato con angolari in cartone, filmato con film estensibile trasparente e coperto con film antipolvere. <i>Presence of a corrugated cardboard interlayer between the pallet and the first layer and at each layer. The pallet is packed with carton corners, wrapped with shrinking film and covered with antistatic top foil.</i>
	Sovrapposizione pallet Stacking pallets:	NO
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 clean trucks for foodstuffs, suitable to ensure packaging and product integrity and therefore 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: 36110100-36110104 - STL DE RICA PROFESSIONAL Polpa Fine 10kg		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	