



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

Rev.01 del 04/03/2024

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**  
**PRODUCT DESCRIPTION**

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>PASSATA BIOLOGICA DA POMODORO FRESCO</b> <i>Organic Mashed tomatoes from fresh tomatoes</i>
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO</b> <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	<b>Conserva vegetale ottenuta dalla lavorazione del pomodoro biologico fresco, tondo, sano, maturo, attentamente selezionato, senza semi e bucce.</b> <i>Vegetable preserve made from organic fresh round tomatoes, healthy, ripe, accurately selected, without peels and seeds.</i>
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	<b>Pomodoro biologico, sale</b> <i>Organic tomatoes, salt</i>
<b>ORIGINE DEGLI INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS ORIGIN</i>	<b>I pomodori sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE).</b> <i>Tomatoes are 100% ITALIAN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE).</i>
<b>ALLERGENI</b> <i>ALLERGENS</i>	<b>Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni definiti nel Reg.UE. 1169/2011. Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati.</b> <i>The product does not contain any of the food allergens defined in the EU Reg 1169/2011; dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood. This product is free from: additives, nitrogenous colouring agent, benzoates, BHA/BHT.</i>
<b>USO</b> <i>USE</i>	<b>I prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc.</b> <i>The product can be used as it is according to the consumer taste or it can be used to make sauces, condiments or to prepare precooked dishes</i>



**CARATTERISTICHE**  
**CHARACTERISTICS**

<b>Peso netto (g)</b> <i>Net weight (g)</i>	≥680
<b>Bostwick (cm)</b> <i>Bostwick (cm)</i>	≤8-10
<b>Vuoto (cm Hg-bar)</b> <i>Vacuum (cm Hg-bar)</i>	≥40
<b>pH</b>	4,25-4,45
<b>Residuo ottico (%)</b> <i>Brix value (%)</i>	6-8
<b>Sale aggiunto (%)</b> <i>Added salt (%)</i>	0,2
<b>Muffe / Metodo Howard (%)</b> <i>Howard mould count (%)</i>	≤40
<b>Carica Microbica Totale (UFC/g)</b> <i>Total Microbial Count (CFU/g)</i>	≤100
<b>Enterobacteriaceae (UFC/g)</b>	≤10
<b>E. Coli (UFC/g)</b>	≤10
<b>Stafilococchi (UFC/g)</b> <i>Staphil. Aureus (CFU/g)</i>	≤10
<b>Muffe (UFC/g)</b> <i>Moulds (CFU/g)</i>	≤10
<b>Lieviti (UFC/g)</b> <i>Yeast (CFU/g)</i>	≤10
<b>Salmonella</b>	assente in 25g <i>absent in 25g</i>
<b>Listeria</b>	assente in 25g <i>absent in 25g</i>
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Caratteristico, rosso <i>Characteristic, red</i>



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET**

Rev.01 del 04/03/2024

<b>Odore</b> <i>Smell</i>	Tipico, caratteristico <i>Typical, characteristic</i>	
<b>Sapore</b> <i>Taste</i>	Gradevole, tipico, fresco <i>Pleasant, typical of healthy, ripe, fresh tomatoes</i>	
<b>TMC</b> <i>Shelf Life</i>	36 mesi dalla produzione <i>36 months from production</i>	
Stabile dopo incubazione per 14gg a 37°C e 7gg a 55°C./ <i>Stable after 14 days of incubation at 37° C and 7 days at a 55° C</i>		
<b>Tabella Nutrizionale</b> (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product)</i>	Energia ( <i>Energy</i> ) Grassi ( <i>Fat</i> ) (di cui saturi) ( <i>of which saturated</i> ) Carboidrati ( <i>Carbohydrate</i> ) di cui zuccheri ( <i>of which sugar</i> ) Fibre ( <i>Fiber</i> ) Proteine ( <i>Protein</i> ) Sale ( <i>Salt</i> )	100Kj / 24 Kcal 0,2g 0g 3,6g 3,6g 1,0g 1,4g 0,4g
<b>Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/</b> <i>Storage information before and after opening container</i>	Temperatura ambiente e/o ≤35°C. Conservare in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni. <i>Ambient temperature and/or ≤35°C. Store in a cool and dry place. Once opened, keep refrigerated and use within 3-4 days.</i>	
<b>INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO</b> <b>PRIMARY PACKAGING INFORMATION</b>		
<b>Formato (g)/Size (g)</b>	680g	
<b>Corpo/Body</b>	Bottiglia di vetro bianco <i>Clear glass bottle</i>	
<b>Coperchio/Closure</b>	Capsula di chiusura del tipo T.O. (twist off) <i>Twist Off safety cap</i>	
<b>Barattolo diametro/h (mm) / Tin diameter/ h (mm)</b>	77,8 (±1,5)x220	
<b>PALLETTIZZAZIONE STANDARD</b> <b>STANDARD PALLETIZING</b>		
<b>Confezionamento standard / Standard Packaging</b>	Vassoio in termoretraibile da 12 bottiglie da 680g <i>12 bottles of 680g in shrink wrapped tray</i>	
<b>Pezzi per collo/ Pieces per case</b>	12	
<b>Misure collo LxPxh (mm)/ case measures WxPxh (mm)</b>	314x240x227	
<b>Peso collo (kg)/ Weight case (Kg)</b>	12,25	
<b>Colli per strato / Cases per layer</b>	12	
<b>Strati per pallet 80x120 cm / Layer per pallet 80x120 cm</b>	6	
<b>Colli per pallet 80x120 cm / Cases per pallet 80x120 cm</b>	72	
<b>Altezza pallet (cm) / pallet height (cm)</b>	151	
<b>Peso totale pallet (kg) / total pallet weight (kg)</b>	902	