



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO ALIMENTARE

Foodstuff data sheet

Rev.
01/2022


Polpa di Pomodoro

DATI GENERALI | General information

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO <i>Name of the food</i>	POLPA DI POMODORO <i>Tomato pulp</i>
NOME COMMERCIALE DEL PRODOTTO <i>Name of product</i>	POLPA DI POMODORO <i>Tomato pulp</i>

IMMAGINE DEL PRODOTTO e INFORMAZIONI TECNICHE PACKAGING

Product image and packaging technical information

	Taglia <i>Size</i>	CODICE EAN <i>EAN code</i>	CODICE ARTICOLO <i>Item code</i>
	2,5 kg	8007193004121	ST103065

CONFEZIONAMENTO | Packaging

CONTENITORE IN BANDA STAGNATA CON COPERCHIO IDONEO AL CONTATTO ALIMENTARE

Tinplate Container With A Lid Suitable For Food Contact

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE E REOLOGICHE

Chemical - physical and rheological characteristics

ELENCO INGREDIENTI | List of ingredients

POMODORI (70%) ORIGINE ITALIA, SUCCO DI POMODORO (30%) ORIGINE ITALIA, CORRETTORE DI ACIDITA' (MAX 0,20%) ORIGINE UE.

Tomatoes (70%) origin Italy, tomato juice (30%) origin Italy, acidity regulator (max 0.20%) UE origin.

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE | Organoleptic properties

Aspetto <i>look</i>	Polpa in pezzi distinguibili <i>Pulp into distinguishable pieces</i>
Odore <i>smell</i>	Tipico del prodotto <i>typical of this product</i>
Colore <i>colour</i>	Rosso <i>red</i>

CARATTERISTICHE CHIMICHE	UNITA' DI MISURA	VALORE DI MISURA
RESIDUO OTTICO (a 20° sul T.Q.)	%	> 6,00
PH A 20 °	%	< 4,4
ACIDITA' TOTALE	%	< 9,5
PESTICIDI		INFERIORI AI LIMITI DI LEGGE
CARATTERISTICHE FISICHE		
CORPI O MATERIALI ESTRANEI		ASSENTI
METALLI PESANTI		INFERIORI AI LIMITI DI LEGGE
DIMENSIONI DI PARTENZA DEI CUBETTI	mm	10x10
PEZZI DEPIGMENTATI	N°/100g	< 10
MARCIUMI E NECROSI	%	ASSENTI
PELLI RESIDUE	Cm2/100gr	< 12,5
PICCIOLI IN PESO	%	< 0,05
MATERIALE NON VEGETALE	%	ASSENTI
CONTAMINANTI <i>Contaminants</i>		
PARAMETRI Parameters	UNITA' DI MISURA Unit of measure	VALORE MASSIMO CONSENTITO PER LEGGE Maximum value allowed by law
MICROBIOLOGICI <i>Microbiological</i>		
CONTA BATTERICA TOTALE (CBT) <i>Total Plate Count</i>	U.F.C./g	<100
BETA-GLUCORONIDASE-POSITIVE ESCHERICHIA COLIZ	U.F.C./g	<10
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	U.F.C./g	<10
STAPHYLOCOCCUS AEREUS E ALTER SPECIE	U.F.C./g	<10
LISTERIA MONOCYTOGENES	U.F.C./25g	ASSENTE
SALMONELLA	U.F.C./25g	ASSENTE
MUFFE E LIEVITI	U.F.C./g	<10
BATTERI LATTICI	U.F.C./g	ASSENTE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Mean nutritional value for 100 g product</i>		
PARAMETRI Parameters	UNITA' DI MISURA Unit of measure	VALORE MEDIO Mean value
ENERGIA <i>Energy</i>	kJ – Kcal	121 KJ /29 Kcal
GRASSI <i>Fat</i>	Gr	0,14
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI <i>Of which saturates</i>	Gr	<0,02
CARBOIDRATI <i>Carbohydrates</i>	Gr	5,87
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	gr	5,07
FIBRE <i>Fibre</i>	gr	0,80
PROTEINE <i>Protein</i>	gr	1,49
SALE <i>Salt</i>	gr	<0,12

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>		
Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Allegato II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / Reg. UE 1169/11 Art. 21 e Annex II <i>Substances or products causing allergies or intolerances</i>	PRESENTE NEL PRODOTTO <i>in the product</i>	PRESENZA EVENTUALE E NON INTENZIONALE (contaminazione crociata) <i>Possible and unintentional presence (crosscontamination)</i>
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives</i>	NO / no	NO / no

Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) <i>Milk and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan.	NO / no	NO / no
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame Seeds and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni ecc e prodotti derivati <i>Nuts: almonds, hazelnuts, common walnuts etc. and derived products</i>	NO / no	NO / no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10</i>	NO / no	NO/no NO/no
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	NO / no	NO / no
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>	NO / no	NO / no

DURATA DEL PRODOTTO Shelf Life	
PRODOTTO Product	
36 MESI DALLA DATA FINE ANNO PRODUZIONE <i>36 months from the date of packaging</i>	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE Storage conditions	
DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO (ad una temperatura compresa tra 10-20 °C), una volta aperta la confezione, il prodotto va conservato in frigo per un periodo non superiore ai 15gg dalla data di apertura <i>Store in cool and dry place (at a temperature between 10-20 °C)</i>	
OGM GMO	
In conformità ai Reg. CE nn. 1829 e 1830 del 2003, la polpa di pomodoro non contiene OGM e non è prodotta a partire da o contiene ingredienti prodotti a partire da OGM. <i>In accordance with Reg. EC nos. 1829 and 1830 of 2003, tomato pulp does not contain GMOs and is not produced from or contains ingredients produced from GMOs.</i>	
GARANZIA DI CONFORMITA' IGIENICO SANITARIA Guarantee of sanitary conformity	
SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO È OTTENUTO CON PROCESSO CONTROLLATO SECONDO I PRINCIPI DELL'HACCP IN CONFORMITÀ AL REG. CE 852/2004 "IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" <i>This is to certify that the product is obtained with controlled process according to the principles of HACCP in accordance with EC Reg. 852/2004 "Food hygiene".</i>	

Data emissione
01/2021

Firma
FOOD ITALIAE