



CONSERVE ALIMENTARI

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

STD 01.21 Rev.9 Rif: PG 8.3 Data 04/03/2022

POMODORI PELATI INTERI Whole Peeled Tomatoes

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Product Description
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	POMODORI PELATI INTERI in succo di pomodoro <i>Whole Peeled tomatoes in tomato juice</i>	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	I Pomodori Pelati Interi sono costituiti da pomodori pelati maturi ed interi con aggiunta di succo di pomodoro, preconfezionati in imballi metallici ermetici, stabilizzati mediante trattamenti di pastorizzazione. Whole Peeled Tomatoes are constituted by mature and whole with addition of tomato juice, pre-packaged in airtight metal containers, stabilized by pasteurization treatment.	
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Pomodori Pelati Interi $\geq 68\%$, succo di pomodoro 32,0-31,96%, correttore di acidità: Ac. Citrico (E330) 0,0-0,04%. Whole Peeled Tomatoes $\geq 68\%$, tomato juice 32,0-31,96%, acidity regulator: Citric acid (E330) 0,0-0,04%.	
ORIGINE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT ORIGIN</i>	La ditta LOVADINA s.r.l. dichiara che tutti gli ingredienti dei propri prodotti sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non sono venuti a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / <i>The company LOVADINA s.r.l. declares that all the ingredients of their products are ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and they did not come in contact with ionized or radiant substance.</i>	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		Product Characteristics
Peso netto (g) <i>Net weight</i>	≥ 2500	
Peso sgocciolato (%) <i>Drained weight</i>	$\geq 68 \%$	
N° Pezzi <i>Number of fruits</i>	25÷40	
Pezzatura (mm) <i>Size</i>	60÷80	
Interezza <i>Integrity</i>	$\geq 70\%$	
Residuo ottico <i>Brix value</i>	$\geq 5.5 \text{ }^\circ\text{Bx}$	
pH (correttore di acidità: acido citrico) <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	4.20 ÷ 4.49	
Muffe (Metodo Howard) <i>Howard mould count</i>	$\leq 40\%$	
Pelli residue cmq/100 gr <i>Skin residuals cmq/100gr</i>	≤ 3 (calcolando la media su 5 scatole) ≤ 3 (average value on 5 cans)	
Corpi Estranei <i>Foreign Bodies</i>	Assenti <i>Absent</i>	
Vuoto <i>Vacuum</i>	$\geq 10 \text{ cm Hg}$	
Spazio di Testa (mm) <i>Head space (mm)</i>	≥ 5	



Consistenza <i>Consistency</i>	Buona <i>Good</i>																																										
Colore <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>																																										
Odore <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>																																										
Sapore <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>																																										
Sale <i>Salt</i>	Assente <i>Absent</i>																																										
Rapporto Acidità <i>Acid Ratio</i>	≤ 8%																																										
Rapporto Zuccheri <i>Sugars Ratio</i>	≥ 45%																																										
TMC <i>Shelf Life</i>	36 Mesi <i>36 Months</i>																																										
Valori Microbiologici (ufc/g) <i>Microbiological values (cfu/g)</i>	<table border="1"> <tr> <td>Conta batterica totale (<i>Total plate count</i>)</td> <td><100</td> <td>UNI EN ISO 4833-1 :2013</td> </tr> <tr> <td>Batteri aerobi, mesofili (<i>aerob.mesof.germ</i>)</td> <td><560</td> <td>ISO 15214 :2008</td> </tr> <tr> <td>Batteri lattici acidi (<i>lactic acid bacterium</i>)</td> <td><560</td> <td>ISO 21527 :2008</td> </tr> <tr> <td>Enterobacter (<i>Enterobacteriaceae</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 21528-2:2017</td> </tr> <tr> <td>E. Coli (<i>E.Coli</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001 ISO 4832 :2006</td> </tr> <tr> <td>Coliformi (<i>Coliform bacteria</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 7932 : 2020</td> </tr> <tr> <td>Bacilli (<i>Bacillus Cereus</i>)</td> <td><10</td> <td>UNI EN ISO 68888-2 :2004</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi (<i>Staphylococcus Aureus</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 7937 :20025</td> </tr> <tr> <td>Clostridi (<i>C. Perfringens</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 18593:2018</td> </tr> <tr> <td>Lieviti (<i>Yeasts</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 21527-1 :2008</td> </tr> <tr> <td>Muffe (<i>Mould</i>)</td> <td><10</td> <td>ISO 6579 :2008</td> </tr> <tr> <td>Salmonella (<i>Salmonella</i>)</td> <td>Assente (absent)</td> <td>ISO 11290-2 :2005</td> </tr> <tr> <td>Listeria (<i>Listeria Monocytogenes</i>)</td> <td><10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Altro (<i>Others</i>)</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Conta batterica totale (<i>Total plate count</i>)	<100	UNI EN ISO 4833-1 :2013	Batteri aerobi, mesofili (<i>aerob.mesof.germ</i>)	<560	ISO 15214 :2008	Batteri lattici acidi (<i>lactic acid bacterium</i>)	<560	ISO 21527 :2008	Enterobacter (<i>Enterobacteriaceae</i>)	<10	ISO 21528-2:2017	E. Coli (<i>E.Coli</i>)	<10	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001 ISO 4832 :2006	Coliformi (<i>Coliform bacteria</i>)	<10	ISO 7932 : 2020	Bacilli (<i>Bacillus Cereus</i>)	<10	UNI EN ISO 68888-2 :2004	Stafilococchi (<i>Staphylococcus Aureus</i>)	<10	ISO 7937 :20025	Clostridi (<i>C. Perfringens</i>)	<10	ISO 18593:2018	Lieviti (<i>Yeasts</i>)	<10	ISO 21527-1 :2008	Muffe (<i>Mould</i>)	<10	ISO 6579 :2008	Salmonella (<i>Salmonella</i>)	Assente (absent)	ISO 11290-2 :2005	Listeria (<i>Listeria Monocytogenes</i>)	<10		Altro (<i>Others</i>)		
Conta batterica totale (<i>Total plate count</i>)	<100	UNI EN ISO 4833-1 :2013																																									
Batteri aerobi, mesofili (<i>aerob.mesof.germ</i>)	<560	ISO 15214 :2008																																									
Batteri lattici acidi (<i>lactic acid bacterium</i>)	<560	ISO 21527 :2008																																									
Enterobacter (<i>Enterobacteriaceae</i>)	<10	ISO 21528-2:2017																																									
E. Coli (<i>E.Coli</i>)	<10	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001 ISO 4832 :2006																																									
Coliformi (<i>Coliform bacteria</i>)	<10	ISO 7932 : 2020																																									
Bacilli (<i>Bacillus Cereus</i>)	<10	UNI EN ISO 68888-2 :2004																																									
Stafilococchi (<i>Staphylococcus Aureus</i>)	<10	ISO 7937 :20025																																									
Clostridi (<i>C. Perfringens</i>)	<10	ISO 18593:2018																																									
Lieviti (<i>Yeasts</i>)	<10	ISO 21527-1 :2008																																									
Muffe (<i>Mould</i>)	<10	ISO 6579 :2008																																									
Salmonella (<i>Salmonella</i>)	Assente (absent)	ISO 11290-2 :2005																																									
Listeria (<i>Listeria Monocytogenes</i>)	<10																																										
Altro (<i>Others</i>)																																											
Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg./ <i>Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days</i>																																											
Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/Kg <i>Value of Maximum content of yeavy metals mg/kg</i>	<table border="1"> <tr> <td>Arsenico (<i>Arsenic</i>)</td> <td>0.0</td> <td>Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (<i>Cadmium</i>)</td> <td>< 0.02</td> <td>DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (<i>Mercury</i>)</td> <td>0.0</td> <td>Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109</td> </tr> <tr> <td>Piombo (<i>Lead</i>)</td> <td>< 0.05</td> <td>DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34</td> </tr> </table>	Arsenico (<i>Arsenic</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89	Cadmio (<i>Cadmium</i>)	< 0.02	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34	Mercurio (<i>Mercury</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109	Piombo (<i>Lead</i>)	< 0.05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34																														
Arsenico (<i>Arsenic</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89																																									
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	< 0.02	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34																																									
Mercurio (<i>Mercury</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109																																									
Piombo (<i>Lead</i>)	< 0.05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34																																									
Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product)</i>	<table border="1"> <tr> <td>Energia (<i>Energy</i>)</td> <td>94Kj / 23 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi (<i>Fat</i>)</td> <td>≤ 0.5 g</td> </tr> <tr> <td>(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)</td> <td>< 0.01 g</td> </tr> <tr> <td>(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)</td> <td>< 0.01 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)</td> <td>2.6 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre (<i>Fiber</i>)</td> <td>1.7 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine (<i>Protein</i>)</td> <td>1.2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale (<i>Salt</i>)</td> <td>≤ 0.01 g</td> </tr> </table>	Energia (<i>Energy</i>)	94Kj / 23 Kcal	Grassi (<i>Fat</i>)	≤ 0.5 g	(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)	< 0.01 g	(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)	< 0.01 g	Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	2.6 g	di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	2.5 g	Fibre (<i>Fiber</i>)	1.7 g	Proteine (<i>Protein</i>)	1.2 g	Sale (<i>Salt</i>)	≤ 0.01 g																								
Energia (<i>Energy</i>)	94Kj / 23 Kcal																																										
Grassi (<i>Fat</i>)	≤ 0.5 g																																										
(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)	< 0.01 g																																										
(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)	< 0.01 g																																										
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	2.6 g																																										
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	2.5 g																																										
Fibre (<i>Fiber</i>)	1.7 g																																										
Proteine (<i>Protein</i>)	1.2 g																																										
Sale (<i>Salt</i>)	≤ 0.01 g																																										
Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/ <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Il prodotto una volta aperto, va riposto in un contenitore per alimenti in frigorifero e consumato entro 3 giorni./ <i>Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight. The product once opening store in aliments container at refrigeration temperature for maximum 3 days..</i>																																										



INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI Allergenes and intolerance ingredients informations				
Allergene/Allergen	Presenza nel prodotto/ Present in this product	Presenza nella linea produttiva/ Present in the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio/ Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata/ Risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati/ Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their strains and by-products	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and sea food-based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and peanut-based products	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and lupine-based products	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and dairy products (lactose included)	NO	NO	NO	NO
Frutta a Guscio (mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queenslan e prodotti derivati/ Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nbuts and their by-products	NO	NO	NO	NO



Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and celery based products	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di de semi di sesamo/ Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espessi come SO₂/ Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO
Privo di coloranti azotati (Nitrogen colouring additives free)				
Privo di benzoati (Benzoates free)				
Privo di BHA/BHT (BHA/BHT free)				
Privo di glutammato (MSG free)				
Privo di dolcificanti (Free of Sweeteners)				
Privo di caffeina (Free of Caffeine)				
Privo di farina di Carrube E410 (Free from Carob flour E410)				
Idoneo per alimentazione HALAL (Halal suitable)				
Idoneo per alimentazione Kosher (Kosher suitable)				
Idoneo per i vegetariani (Vegetarians suitable)				
Idoneo per i vegani (Vegans suitable)				
Idoneo per i celiaci (Suitable for Coeliacs)				
Idoneo per i diabetici (Suitable for Diabetics)				

INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO E CODIFICA	
Formato (g)/Size (g)	2500g
Corpo/Body	Banda stagnata. Grezzo ext./ Grezzo ext. Tin plate cans. Raw int./ Raw ext.
Fondo e Coperchio/Bottom and end	TFS (Tin Free Steel)

Informazioni di conservazione/ Storage information

Conservare in luogo asciutto a circa 20° C, una volta aperto riporre il prodotto in un contenitore per alimenti e conservare a temperature di refrigerazione per massimo 3 giorni/ Store in a dry place at about 20° C, once opening store in aliments container at refrigeration temperature for maximum 3 days.