

Data Emissione: 14.05.2020		Mod. ST2 Rev: 01 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 1 di 5

NOME DEL PRODOTTO <i>Name of good</i>	PASSATA DI POMODORO <i>Sieved Tomato</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO <i>Product Type</i>	SALSE E CONDIMENTI <i>Sauces and Seasonings</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	POMODORO (99% MIN.)*, SALE MARINO. <i>*Da Agricoltura Biologica</i> <i>Tomato (99% Min.)*, Sea Salt. *From Organic Farming</i>
CONSIGLI D'USO <i>Suggested Uses</i>	CONDIMENTO IDONEA ALLA PREPARAZIONE DI SALSE, SUGHI, RAGU'. IDEALE PER IL CONDIMENTO DI PIZZE E PREPARATI ALIMENTARI SIMILARI. DOPO L' APERTURA, CONSERVARE IN FRIGO E CONSUMARE ENTRO 3/4 GIORNI. <i>Ideal seasoning to prepare sauces, ragù. Ideal to seasoning Pizza and similar food preparation. After the opening, store in fridge and to consume in 3/4 days.</i>
SHELF-LIFE <i>Shelf-Life</i>	36 MESI (fino a 700 g) - 24 MESI (da 700 g a 1.000 g) <i>36 Months (up to 700 g) - 24 Months (from 700 g up to 1.000 g)</i>
TIPO DI PRODUZIONE <i>Manufacturing Type</i>	METODO ARTIGIANALE <i>Traditional Method</i>
TIPO DI COTTURA <i>Cooking Process</i>	IL SUCCO DI POMODORO OPPORTUNAMENTE ESTRATTO E CONCENTRATO, VIENE COTTO A CIRCA 90° C PER 10 MINUTI. <i>The extracted and concentrated tomato juice, is cooked about 90 °C for 10 minutes.</i>
PASTORIZZAZIONE <i>Pasteurization</i>	PASTORIZZAZIONE IN TUNNEL LINEARE A GETTO DI VAPORE. FATTORE DI PASTORIZZAZIONE F95>15 E TEMPERATURA NEL CUORE DEL PRODOTTO PARI A 95 °C. TEMPO DI PASTORIZZAZIONE VARIABILE IN BASE AL FORMATO DEL PACKAGING PRIMARIO <i>Pasteurization step in linear tunnel with injection of steam. Pasteurization factor F95>15 and core-temperature in the good, of 95 °C. Pasteurization time, variable related to primary packaging format.</i>
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI* <i>Origin of Ingredients*</i>	SICILIA (ITALIA) <i>*IN RIFERIMENTO AL POMODORO.</i> <i>Sicily (Italy) *Refer to tomato.</i>
OLIO DI COLMATURA <i>Oil for preservation</i>	ASSENTE <i>Absent</i>

Data Emissione: 14.05.2020	 <p>saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i></p>	Mod. ST2 Rev: 01 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 2 di 5

CONFORMITA' LEGISLATIVA <i>Legislation Conformity</i>	<p>REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 178/02 PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ. REG. CE 1169/2011 RELATIVO ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 834/07 RELATIVO ALLA PRODUZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IVI RIFERITI.</p> <p><i>Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system. Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products. Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.</i></p>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	Potrebbe contenere tracce di sedano e frutta a guscio. <i>May contain traces of celery and nuts.</i>
pH	3,9 - 4,3
ATTITIVI - Additive COLORANTI - Colourant CONSERVANTI - Preservatives AROMI - Flavour substances	ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i>
CARATTERISTICHE MICROBICHE* <i>Microbiological assays*</i>	<p>LIEVITI E MUFFE: max 102 ufc/g YEAST AND MOULD: max 102 ufc/g LISTERIA M.: Assente su 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> SALMONELLE: Assente 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> CLOSTRIDI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI: Assente 25 g prodotto. SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA ANAEROBES: <i>Absent on 25 g of good.</i></p> <p><i>*Da ultimo certificate di analisi da laboratorio accreditato *From last certificate of analysis by accreditate laboratory</i></p>
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Average Nutritional Values for 100 g of Product</i>	<p>ENERGIA - <i>Energy</i>: 21,47 Kcal - 90,57 Kj GRASSI - <i>Fats</i>: 0,2 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - <i>Of which saturates</i>: 0,03 g CARBOIDRATI - <i>Carbohydrate</i>: 3,48 g DI CUI ZUCCHERI - <i>Of which sugars</i>: 3,48 g FIBRE - <i>Fiber</i>: 0,89 g PROTEINE - <i>Protein</i>: 1,0 g SALE - <i>Salt</i>: 0,59 g SODIO - <i>Sodium</i>: 236 mg</p>
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	<p>BOTTIGLIA BIRRA CON TAPPO CORONA 330 mL - 660 mL <i>Beer bottle with crown cap -</i> 330 mL - 660 mL</p> <p>VASO IN VETRO CON CAPSULA METALLICA TWIST-OFF 250 g - 420 g - 500 g - 1 Kg <i>Glass Jars with twist-off metal cap -</i> 250 g - 420 g - 500 g - 1 Kg</p> <p><i>*Formato principale: 420 g. Sono possibili altri formati su richiesta. *Principal format: 420 g. Are possible different sizes of jars under request</i></p>
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 o 6 PEZZI <i>12 or 6 Pieces</i>
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	26 X 20 X 16 cm (330 g) 32 X 25 X 24 cm (420 g) 32 X 25 X 24 cm (660 g) 253X190X140 cm (250 g)

Data Emissione: 14.05.2020	 sailemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST2 Rev: 01 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 3 di 5

	327x218x163 cm (1 Kg)
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	5,9 Kg (330 g) 10,5 (420 g) 11,5 Kg (660 g) 5 Kg (250 g) 8,5 Kg (1 Kg)
CARTONI PER PEDANA <i>Boxes for pallet</i>	PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 330 g - BOTTLE OF 330 g) 15 CARTONI PER STRATO PER 9 FILE = 135 CARTONI 15 BOXES PER LAYER, 9 LAYERS PER PALLET = 135 BOXES PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 330 g - BOTTLE OF 330 g) 19 CARTONI PER STRATO PER 10 FILE = 190 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 10 LAYERS PER PALLET = 190 BOXES <hr/> PALLET 80X120 (VASO DA 420 g - JAR OF 420 g) 11 CARTONI PER STRATO PER 7 FILE = 77 CARTONI 11 BOXES PER LAYER, 7 LAYERS PER PALLET = 77 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 420 g - JAR OF 420 g) 13 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 104 CARTONI 13 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 104 BOXES <hr/> PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 660 g - BOTTLE OF 660 g) 11 CARTONI PER STRATO PER 7 FILE = 77 CARTONI 11 BOXES PER LAYER, 7 LAYERS PER PALLET = 77 BOXES PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 660 g - BOTTLE OF 660 g) 13 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 104 CARTONI 13 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 104 BOXES <hr/> PALLET 80X120 (VASO DA 250 g - JAR OF 250 g) 19 CARTONI PER STRATO PER 9 FILE = 171 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 9 LAYERS PER PALLET = 171 BOXES ALLET 100X120 (VASO DA 250 g - JAR OF 250 g) 22 CARTONI PER STRATO PER 10 FILE = 220 CARTONI 22 BOXES PER LAYER, 10 LAYERS PER PALLET = 220 BOXES <hr/> PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 12 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 96 CARTONI 12 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 96 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg) 16 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 128 CARTONI 16 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 128 BOXES
VASETTI PER PEDANA <i>Jars for pallet</i>	PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 330 g - BOTTLE OF 330 g) 135 CARTONI PER 12 = 1620 BOTTIGLIE 135 BOXES PER 12 = 1620 BOTTLES PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 330 g - BOTTLE OF 330 g) 190 CARTONI PER 12 = 2280 BOTTIGLIE 190 BOXES PER 12 = 2280 BOTTLES <hr/> PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 420 g - BOTTLE OF 420 g) 77 CARTONI PER 12 = 924 VASI 77 BOXES PER 12 = 924 JARS PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 420 g - BOTTLE OF 420 g) 104 CARTONI PER 12 = 1248 VASI 104 BOXES PER 12 = 1248 JARS <hr/> PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 660 g - BOTTLE OF 660 g) 77 CARTONI PER 12 = 924 BOTTIGLIE 77 BOXES PER 12 = 924 BOTTLES PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 660 g - BOTTLE OF 660 g) 104 CARTONI PER 12 = 1248 BOTTIGLIE 104 BOXES PER 12 = 1248 BOTTLES <hr/> PALLET 80X120 (VASO DA 250 g - JAR OF 250 g) 171 CARTONI PER 12 = 2052 VASI 171 BOXES PER 12 = 2052 JARS PALLET 100X120 (VASO DA 250 g - JAR OF 250 g) 220 CARTONI PER 12 = 2640 VASI 220 BOXES PER 12 = 2640 JARS

Data Emissione: 14.05.2020		Mod. ST2 Rev: 01 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 4 di 5

	<p>PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg 96 CARTONI PER 6 = 576 VASI 96 BOXES PER 6 = 576 JARS PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg - JAR OF 1 Kg 128 CARTONI PER 6 = 768 VASI 128 BOXES PER 6 = 768 JARS</p>
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE <i>Additional information</i>	<p>E' POSSIBILE, SU RICHIESTA E PIANIFICAZIONE, LA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IN REGIME CONVENZIONALE E NON DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.</p> <p><i>Is possible, under request and preliminary plan, the realization of the good by conventional farming, not from organic farming.</i></p>

Data Emissione: 14.05.2020	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST2 Rev: 01 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 5 di 5

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

