

Data Emissione: 22.03.2022	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST1 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Salsa Pronta di Pomodoro Ciliegino	Pag. 1 di 4

NOME DEL PRODOTTO <i>Name of good</i>	SALSA PRONTA DI POMODORO CILIEGINO <i>Ready-Made Cherry Tomato Sauce</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO <i>Product Type</i>	SALSE E CONDIMENTI <i>Sauces and Seasonings</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	POMODORO CILIEGINO (97,5%)*, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (1,7%)*, SALE MARINO, BASILICO (0,3%)* *Da Agricoltura Biologica <i>Cherry Tomatoes (97,5%)*, Extra Virgin Olive Oil (1,7%)*, Sea Salt, Basil (0,3%)*</i> *From Organic Farming
CONSIGLI D'USO <i>Suggested Uses</i>	CONDIMENTO PRONTO PER PASTA ED EVENTUALMENTE SOLO DA SCALDARE. NON NECESSITA DI COTTURA. DOPO L'APERTURA, CONSERVARE IN FRIGO E CONSUMARE ENTRO 3/4 GIORNI. <i>Sauce ready to use for pasta and eventually only to heat. Is not necessary cooking. After the opening, store in fridge and to consume in 3/4 days.</i>
SHELF-LIFE <i>Shelf-Life</i>	36 MESI <i>36 Months</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) *IN RIFERIMENTO ALLE PRINCIPALI MATERIE PRIME FRESCHE UTILIZZATE. <i>Sicily (Italy)</i> *Refer to principal fresh ingredients used.
OLIO DI COLMATURA <i>Oil for preservation</i>	ASSENTE <i>Absent</i>

Data Emissione: 22.03.2022	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST1 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Salsa Pronta di Pomodoro Ciliegino	Pag. 2 di 4

CONFORMITA' LEGISLATIVA <i>Legislation Conformity</i>	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. <i>Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.</i> <i>Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system.</i> <i>Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products.</i> <i>Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.</i>
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>	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> *Da ultimo certificate di analisi da laboratorio accreditato *From last certificate of analysis by accreditate laboratory
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Average Nutritional Values for 100 g of Product</i>	ENERGIA - <i>Energy:</i> 36,66 Kcal - 152,96 Kj GRASSI - <i>Fats:</i> 1,92 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - <i>Of which saturates:</i> 0,31 g CARBOIDRATI - <i>Carbohydrate:</i> 3,42 g DI CUI ZUCCHERI - <i>Of which sugars:</i> 3,42 g FIBRE - <i>Fiber:</i> 0,89 g PROTEINE - <i>Protein:</i> 0,98 g SALE - <i>Salt:</i> 0,58 g SODIO - <i>Sodium:</i> 232 mg
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	BOTTIGLIA BIRRA CON TAPPO CORONA - 330 mL - <i>Beer bottle with crown cap -</i> 330 mL -
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 12
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	26 X 20 X 16 cm
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	5,9 Kg

Data Emissione: 22.03.2022	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST1 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Salsa Pronta di Pomodoro Ciliegino	Pag. 3 di 4

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 9 FILE = 171 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 9 LAYERS PER PALLET = 171 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) 171 CARTONI PER 12 = 2052 BOTTIGLIE 171 BOXES PER 12 = 2052 BOTTLES

Data Emissione: 22.03.2022	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST1 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Salsa Pronta di Pomodoro Ciliegino	Pag. 4 di 4

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

