

Data Emissione: 06.02.2024	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST2 Rev: 02 - Ediz: 02
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	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 <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) <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: 06.02.2024	CONVIVIA [®] FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST2 Rev: 02 - Ediz: 02
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 2 di 5

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. 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>
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 - Energy: 21,47 Kcal - 90,57 Kj GRASSI - Fats: 0,2 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI - <i>Of which saturates:</i> 0,03 g CARBOIDRATI - Carbohydrate: 3,48 g DI CUI ZUCCHERI - <i>Of which sugars:</i> 3,48 g FIBRE - Fiber: 0,89 g PROTEINE - Protein: 1,0 g SALE - Salt: 0,59 g SODIO - Sodium: 236 mg
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	VASO IN VETRO CON CAPSULA METALLICA TWIST-OFF 420 g <i>Glass Jars with twist-off metal cap</i> 420 g
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 PEZZI 12 Pieces
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	32 X 25 X 24 cm
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	10,5
CARTONI PER PEDANA <i>Boxes for pallet</i>	PALLET 80X120 14 CARTONI PER STRATO PER 9 FILE = 126 CARTONI 14 BOXES PER LAYER, 9 LAYERS PER PALLET = 126 BOXES PALLET 100X120 17 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 136 CARTONI 17 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 136 BOXES

Data Emissione: 06.02.2024	CONVIVIA[®] FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST2 Rev: 02 - Ediz: 02
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 3 di 5

VASETTI PER PEDANA <i>Jars for pallet</i>	PALLET 80X120 (BOTTIGLIA DA 420 g - BOTTLE OF 420 g) 126 CARTONI PER 12 = 1512 VASI 126 BOXES PER 12 = 1512 JARS PALLET 100X120 (BOTTIGLIA DA 420 g - BOTTLE OF 420 g) 136 CARTONI PER 12 = 1632 VASI 136 BOXES PER 12 =1632 JARS
---	---

Data Emissione: 06.02.2024	CONVIVIA® FOR ITALIAN FOOD LOVERS	Mod. ST2 Rev: 02 - Ediz: 02
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Vincenzo Sanzaro	Scheda Tecnica Passata di Pomodoro	Pag. 4 di 5

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

