



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Nome del prodotto	PASSATA DI POMODORO	Product name	TOMATO PURÉE	Nom du produit	
Denominazione legale di vendita	Passata di pomodoro	Legal name	Tomato purée	Dénomination de vente	
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	
Descrizione	Succo di pomodoro italiano parzialmente concentrato, con sale aggiunto, ottenuto da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità alle norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all' alimentazione umana.	Description	Italian tomato juice partially concentrated, with addition of salt, obtained from healthy fruits, harvested at the right stage of ripeness and processed with the most advanced technology to guarantee the best hygienic standards and the best quality of the product, according to the current legislation related to foodstuff for human consumption.	Description	
Lista ingredienti	Pomodoro 99,5%, sale.	Ingredients list	Tomato 99.5%, salt.	Liste des ingrédients	
Shelf life bottiglia	36 mesi	Bottle shelf life	36 months	Durée de conservation bouteille	
Shelf life scatola	36 mesi	Can shelf life	36 months	Durée de conservation boîte	
Shelf life brik	24 mesi	Brik shelf life	24 months	Durée de conservation brik	
Shelf life pouch	24 mesi	Pouch shelf life	24 months	Durée de conservation pouch	
Espressione del termine minimo di conservazione	Europa: giorno/mese/anno Australia: giorno/mese/anno USA: mese/giorno/anno Canada: anno/mese/giorno	Mode of expression of the date of minimum durability	Europe: day/month/year Australia: day/month/year USA: month/day/year Canada: year/month/day	Modalité d'expression de la date minimale	
Espressione lotto	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Lettera identificativa dell'anno di produzione comunicata dall' AIIPA ↓ X </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Numero da 0 a 95 che identifica il quarto d'ora di produzione ↓ nnn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Codice da 1 a 4 caratteri che identifica lo stabilimento di produzione ↓ nn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ↓ nn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Numero sequenziale che identifica il mese ed il giorno di produzione ↓ (X) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Eventuale numero che identifica la linea di produzione ↓ gg/mm/aaaa </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Termine minimo di conservazione espresso secondo le normative locali ↓ gg/mm/aaaa </div> </div>	Lot number decoding	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Letter identifying the production year which is notified by AIIPA ↓ X </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Number from 0 to 95 which identifies the quarter-hour of production ↓ nnn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Code from 1 to 4 characters that identifies the production plant ↓ nn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ↓ nn </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Sequential number that identifies the production day and the production month ↓ (X) </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Number that identifies the production line (indicated when applicable) ↓ gg/mm/aaaa </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> Best before date expressed according to the local legislation ↓ gg/mm/aaaa </div> </div>	Expression of lot number	
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days.	Modalités de conservation	
Modalità di consumo	Generalmente tal quale. Possono essere aggiunte erbe e spezie per la preparazione di sughi o di altre specialità gastronomiche.	Consumption instructions	Usually used as it is. Herbs and spices may be added to prepare sauces or other gourmet dishes.	Modalités de consommation	



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

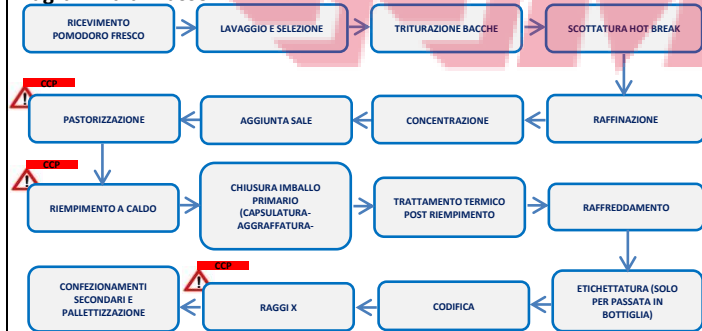
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso brillante, esente da punti neri o bruciature, semi interi o frammentati, bucce. Odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.	Organoleptic parameters	Bright red colour, free from black spots, seeds and peels. Aromatic smell and taste, typical of tomato. Homogenous, thick texture, free from syneresis.	Caractéristiques organoleptiques
Caratteristiche chimico-fisiche		Physical-chemical parameters		Caractéristiques physico-chimiques
Residuo Ottico	8,0 - 10,5 °Bx	Optical Residue	8.0 - 10.5 °Bx	Résiduelle Optique
Cloruri totali	0,4 - 0,9%	Total chlorides	0.4 - 0.9%	Total des chlorures
Acidità	≤ 9,0%	Acidity	≤ 9.0%	Acidité
pH	≤ 4,5	pH	≤ 4.5	pH
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological parameters		Caractéristiques microbiologiques
Stabilità commerciale	Stabile commercialmente	Commercial stability	Commercially stable	Stabilité commerciale
Valori nutrizionali medi		Average nutritional values		Valeurs nutritionnelles moyennes
Energia	149 kJ/36 kcal 100 g	Energy	149 kJ/36 kcal 100 g	Énergie
Grassi	< 0,5 g/100 g	Fat	< 0,5 g/100 g	Matières grasses
-di cui saturi	< 0,1 g/100 g	-of wich saturates	< 0,1 g/100 g	- dont acides gras saturés
Carboidrati	5,1 g/100 g	Carbohydrate	5,1 g/100 g	Glucides
-di cui zuccheri	4,5 g/100 g	-of wich sugars	4,5 g/100 g	- dont sucres
Proteine	1,6 g/100 g	Protein	1,6 g/100 g	Protéines
Fibre	3,0 g/100 g	Fibre	3,0 g/100 g	Fibres
Sale	0,50 g/100 g	Salt	0.50 g/100 g	Sel
Sodio	200 mg/100 g	Sodium	200 mg/100 g	Sodium
Acidi grassi monoinsaturi	n.r. %	Monounsaturated trans fatty acids	n.r. %	Acides gras monoinsaturés
trans				trans
Acidi grassi polinsaturi	n.r. %	Polyunsaturated fatty acids	n.r. %	Acides gras polyinsaturés
trans				trans
Colesterolo	< LoQ mg/100 g	Cholesterol	< LoQ mg/100 g	Cholestérol
Vitamina A: all-trans-retinolo	< LoQ mg/100 g	Vitamin A: all-trans-retinol	< LoQ mg/100 g	Vitamine A: all-trans-rétinol
Vitamina A: 13-cis-retinolo	< LoQ mg/100 g	Vitamin A: 13-cis-retinol	< LoQ mg/100 g	Vitamine A: 13-cis-rétinol
Acido L-ascorbico (Vit.C)	13,7 mg/100 g	L-ascorbic acid (Vit.C)	13,7 mg/100 g	Acide L-ascorbique (Vit.C)
Vitamina D2	n.r. mg/Kg	Vitamin D2	n.r. mg/Kg	Vitamine D2
Vitamina D3	n.r. mg/Kg	Vitamin D3	n.r. mg/Kg	Vitamine D3
Calcio	153 mg/Kg	Calcium	153 mg/Kg	Calcium
Ferro	3,09 mg/Kg	Iron	3,09 mg/Kg	Fer
Potassio	3890 mg/Kg	Potassium	3890 mg/Kg	Potassium

I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti

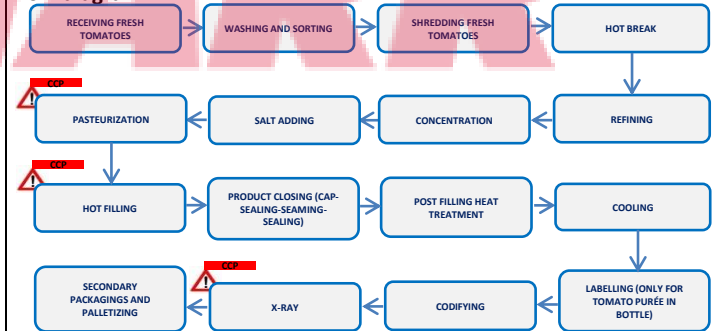
Nutritional values are calculated on analytical results and food table composition

Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base de données analytiques et des tables de composition des aliments

Diagramma di flusso



Flow diagram



Diagramm





SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

<p>Pesticidi e contaminanti</p> <p>Residui di pesticidi Reg. CE 396/2005 e s.m.i.</p> <p>Contaminanti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.</p>	<p>Pesticides and contaminants</p> <p>Pesticides residues Reg. CE 396/2005 as subsequently amended and supplemented.</p> <p>Contaminants Reg. CE 1881/2006 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Pesticides</p> <p>Résidus de</p> <p>Contamina</p>
<p><i>Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.</i></p>		
<p><i>The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes</i></p>		
<p><i>Les analyses</i></p>		
<p>OGM</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati.</p>	<p>GMO</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product does not contain genetically modified proteins or DNA.</p>	<p>OGM</p> <p>Mutti SpA</p> <p>génétiquen</p>
<p>Allergeni</p> <p>Il prodotto non contiene allergeni (nessun rischio di contaminazione crociata) in conformità alla Direttiva Europea 89/2003 e s.m.i. e Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.</p>	<p>Allergens</p> <p>The product does not contain allergens (no cross contamination risk) according to European Directive 89/2003 as subsequently amended and supplemented and EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Allergènes</p> <p>Le produit</p> <p>croisée), e</p> <p>modifiée e</p>
<p>Il prodotto NON contiene glutine</p>	<p>The product does NOT contain gluten</p>	<p>Le produit</p>
<p>Irradiazione</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non è irradiato.</p>	<p>Irradiation</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product is not irradiated.</p>	<p>Traitement</p> <p>Mutti SpA</p>
<p>Coloranti</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene coloranti.</p>	<p>Food coloring</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product does not contain food coloring.</p>	<p>Colorants</p> <p>Mutti SpA</p>
<p>Zuccheri aggiunti</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene zuccheri aggiunti.</p>	<p>Added sugars</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product does not contain added sugars.</p>	<p>Sucres ajou</p> <p>Mutti SpA</p>
<p>Aromi naturali</p> <p>Mutti SpA dichiara che nel prodotto non sono presenti aromi.</p>	<p>Natural flavouring</p> <p>Mutti SpA hereby declares that there are no aromas added to the product.</p>	<p>Arômes na</p> <p>Mutti SpA</p>
<p>HACCP e Regolamento UE 852/04</p> <p>Mutti SpA dichiara che applica il sistema HACCP per tutte le sue produzioni in ottemperanza alla normativa europea sulla sicurezza alimentare (Reg. UE 852/04 e s.m.i.). Attraverso tale sistema Mutti SpA conduce l'analisi dei pericoli e individua i punti di controllo critici per tutte le fasi di lavorazione e conseguentemente definisce le appropriate procedure di controllo e verifica.</p>	<p>HACCP and EU Regulation 852/04</p> <p>Mutti SpA hereby declares to apply the HACCP system for all the productions according to the European regulation about the food safety (EU Reg. 852/04 as subsequently amended and supplemented). Through this system Mutti SpA carries out the hazard analysis and identifies the critical control points for each production step and consequently defines the appropriate control and verification procedures.</p>	<p>HACCP et</p> <p>Mutti SpA</p> <p>produits en</p> <p>alimentaire</p> <p>conduit l'a</p> <p>pour toute</p> <p>procédures</p>
<p>Tracciabilità e Regolamento UE 178/02</p> <p>Mutti SpA dichiara che in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, viene garantita la registrazione dei dati necessari ad assicurare la tracciabilità secondo quanto previsto del Regolamento UE 178/02 e s.m.i.</p>	<p>Traceability and EU Regulation 178/02</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all data needed to guarantee the traceability are regularly recorded for each step of production, packaging and distribution according to the EU Regulation 178/02 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Traçabilité</p> <p>Mutti SpA</p> <p>traçabilité</p> <p>production</p> <p>Règlement</p>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

<p>Materiali di confezionamento a contatto</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in termini di igiene e idoneità al contatto con gli alimenti. In particolare, i materiali a contatto sono conformi a:</p> <p>D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. D.M. 1 giugno 1988 n. 243 e s.m.i. D.M. 18 aprile 2007 n. 76 e s.m.i. Direttiva 94/62/CE e s.m.i. Regolamento 1935/2004 CE del 27 ottobre 2004 e s.m.i. Regolamento 1895/2005 CE del 18 novembre 2005 e s.m.i. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.</p>	<p>Food contact packaging materials</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all the primary packaging are compliant with current regulations in terms of hygiene and food contact requirements. In particular, the primary packaging are compliant with:</p> <p>D.M. 21 March 1973 as subsequently amended and supplemented. D.P.R. 23 August 1982 n. 777 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 February 1984 and updates. D.M. 1 June 1988 n. 243 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 April 2007 n. 76 as subsequently amended and supplemented. Directive 94/62/EC as subsequently amended and supplemented. Regulation 1935/2004 EC 27 October 2004 as subsequently amended and supplemented. Regulation 1895/2005 EC 18 November 2005 as subsequently amended and supplemented. Regulation 2023/2006 EC 22 December 2006 as subsequently amended and supplemented. Regulation 10/2011 EC del 14 January 2011 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Matériaux</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in termini di igiene e idoneità al contatto con gli alimenti. In particolare, i materiali a contatto sono conformi a:</p> <p>D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. D.M. 1 giugno 1988 n. 243 e s.m.i. D.M. 18 aprile 2007 n. 76 e s.m.i. Direttiva 94/62/CE e s.m.i. Regolamento 1935/2004 CE del 27 ottobre 2004 e s.m.i. Regolamento 1895/2005 CE del 18 novembre 2005 e s.m.i. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.</p>
<p>Bisfenolo A (BPA)</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.</p>	<p>Bisphenol A (BPA)</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all primary packaging does not contain BPA intentionally added.</p>	<p>Bisphénol A</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.</p>
<p>Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.</p>	<p>Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE)</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all primary packaging are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Bisphénol A (BADGE), Bisphénol F (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.</p>
<p>Etichettatura</p> <p>Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.</p>	<p>Labelling</p> <p>Mutti SpA hereby declares that products labelling is compliant with the EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Étiquetage</p> <p>Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.</p>
<p>Origine del pomodoro</p> <p>Mutti SpA dichiara di avere un sistema di rintracciabilità di filiera certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce l'origine 100% italiana del pomodoro impiegato per i suoi prodotti.</p>	<p>Tomato origin</p> <p>Mutti SpA hereby declares to have a certified traceability system in compliance with the international standard UNI EN ISO 22005:2008 that guarantees 100% italian tomato origin.</p>	<p>Origine de</p> <p>Mutti SpA dichiara di avere un sistema di rintracciabilità di filiera certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce l'origine 100% italiana del pomodoro impiegato per i suoi prodotti.</p>
<p>Produzione integrata del pomodoro</p> <p>Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.</p>	<p>Tomato integrated production</p> <p>Mutti SpA hereby declares to apply a certified integrated production system in compliance with the national standard UNI 11233:2009.</p>	<p>Production</p> <p>Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.</p>
<p>Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare</p> <p>Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo gli standard internazionali UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.</p>	<p>Quality and Food Safety Management System</p> <p>Mutti SpA hereby declares to apply certified quality and food safety management system in compliance with the international standards UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.</p>	<p>Système de</p> <p>Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo gli standard internazionali UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.</p>

Stabilimento di Produzione - Production Plant:
Via Traversetolo, 28 - 43022 Montechiarugolo, Parma, Italia-Italy
Zona Industriale, 1 - 84020 Oliveto Citra, Salerno, Italia-Italy
Strada dei Notari, 36 - 43044 Collecchio, Parma, Italia-Italy

Rev. 01 del 01/01/2018

Pagina 4 di 4