

POMODORI PELATI INTERI
WHOLE PEELED TOMATOES

Composition:

Peeled tomatoes $\geq 60.00\%$; Tomato juice 40.00 – 39.96 %; Citric acid(E330): 0 - 0.04 %

1. Generale – General

Peso netto (g) <i>Net weight</i>	g 2500
Peso sgocciolato (%) <i>Drained weight</i>	$\geq 60\% = \geq 1500g$
N° Pezzi <i>Number of fruits</i>	≥ 25 ≤ 40
Residuo ottico <i>Brix value</i>	≥ 5.5 °Bx
pH (correttore di acidità: acido citrico) <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	$4.20 \leq \text{pH} \leq 4.49$
Muffe (Metodo Howard) <i>Howard mould count</i>	$\leq 40\%$
Interezza <i>Integrity</i>	$> 70\%$
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>	≥ 10 cm Hg
Spazio di Testa (mm) <i>Head space (mm)</i>	≥ 5
Consistenza <i>Consistency</i>	Buona <i>Good</i>
Caratteri organolettici <i>Organoleptic parameters</i>	
- Colore da 1 a 5 Colour	5 (Rosso vivo) 5 (Bright red)
- Odore da 1 a 5 Flavor	5 (Caratteristico del pomodoro) 5 (Typical tomato)
- Sapore da 1 a 5 Taste	5 (Caratteristico del pomodoro) 5 (Typical tomato)
Scatole <i>Cans</i>	Banda stagnata. Grezzo int. / Grezzo ext. <i>Tin plate cans. Plain int. / Plain ext.</i>

2. Informazioni dietetiche per intolleranze alimentari (Allergenes and intolerance ingredients informations)

Privo di coloranti azotati (Nitrogen colouring additives free)	Privo di semi di nocciole e sesamo (Nuts and derivatives free)
Privo di benzoati (Benzoates free)	Privo di frutti di mare (Shellfish free)
Privo di BHA/BHT (BHA/BHT free)	Privo di anidride solforosa (SO ₂ free)
Privo di uova e derivati (Eggs and egg derivatives free)	Privo di farina e derivati della farina (Flour free and flour derivatives free)
Privo di OGM (GMO free)	Idoneo per alimentazione musulmana (Halal suitable)
Privo di glutine (Gluten free)	Idoneo per i vegetariani (Vegetarians suitable)
Privo di glutammato (MSG free)	Idoneo per i vegani (Vegans suitable)
Privo di latte e derivati (Milk and milk derivatives free)	

3. Valori microbiologici (valori microbiologici applicabili alla data di scadenza) ufc/g

3. Microbiological values (specify the microbiological values that apply at the best before date of the product) cfu/g

Conta batterica totale (Total plate count)	< 100	UNI EN ISO 4833-1 :2013
Batteri aerobici, mesofili (aerob. mesof. germ)	< 560	ISO 15214 :2008
Batteri lattici acidi (lactic acid bacterium)	< 560	ISO 21527 :2008
Enterobacter (Enterobacteriaceae)	< 10	
E. Coli (E. Coli)	< 10	ISO 16649-2 :2011
Coliformi (Coliform bacteria)	< 10	ISO 4832 :2006
Bacilli (Bacillus Cereus)	< 10	
Stafilococchi (Staphylococcus Aureus)	< 10	UNI EN ISO 68888-2 :2004
Clostridi (C. Perfringes)	< 10	
Lieviti (Yeasts)	< 10	

Muffe (<i>Mould</i>) Salmonella (<i>Salmonella</i>) Listeria (<i>Listeria Monocytogenes</i>) Altro (<i>Others</i>)	<10 Assente (absent) <10	ISO 21527-1 :2008
Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg./ Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days.		

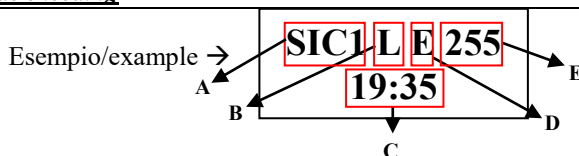
4. Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/kg

4. Value of Maximum content of heavy metals mg/kg

Arsenico (<i>Arsenic</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89
Cadmio (<i>Cadmium</i>)	< 0.05	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>)	< 0.1	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34

5. Istruzione codifica lotto

5. Instruction batch code encoding



- A. Identificativo stabilimento di produzione / *identification production site*
- B. Lotto / *batch*
- C. Ora di produzione / *time of production*
- D. Anno di produzione codificato a lettera secondo quanto comunicato dal CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) / *Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)*
- E. Giorno di produzione secondo calendario Giuliano / *Day of production according to the Julian calendar*

E' possibile aggiungere ulteriori informazioni istruite a tempo debito / It's possible add more information provided in due time.

6. Tabella nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto)

6. Nutritional table (Typical values for 100 g of product)

GDA

(Guideline Daily Amounts) are the daily amounts of energy and nutrients required for a balanced diet. This table provides an example of GDA for an adult, which is based on a daily consumption of 2000 Kcal and that derives from the recommendations EURODIET.

Energia (<i>Energy</i>)	81 Kj / 19 Kcal	1.0 %
Grassi (<i>Fat</i>)	0.1 g	0.0 %
(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)	0.0 g	0.0 %
(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)	0.0 g	0.0 %
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	3.0 g	1.0 %
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	3.0 g	3.0 %
Fibre (<i>Fiber</i>)	0.9 g	4.0 %
Proteine (<i>Protein</i>)	1.1 g	2.0 %
*Sale (<i>Salt</i>) / <i>Sodio (sodium)</i>	0.10 g / 0.04g	2.0 %

*sale non discrezionale / not added salt

7. Dichiarazione di origine

7. Declaration of origin

La ditta SICA 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. / *The company SICA 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.*

8. Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore

8. Storage information before and after opening container

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.*