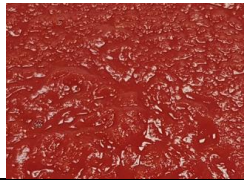


POLPA FINE DI POMODORO in Bag in Box (BIB) 2x5kg/1x10kg
Finely Chopped Tomatoes in 2x5kg/1x10kg Bag in Box (BIB)

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO
Product Description

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	POLPA FINE DI POMODORO <i>Finely Chopped tomatoes</i> 
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	La Polpa fine di pomodoro è costituita da una miscela di pomodori maturi estrusi in finissimi pezzi e succo di pomodoro, confezionata in buste asettiche, stabilizzata mediante trattamenti di sterilizzazione. <i>The Fine Tomato Pulp is made up of a mixture of extruded ripe tomatoes in extra fine pieces and tomato juice, pre-packaged in aseptic bags, stabilized by sterilization treatment.</i>
INGREDIENTI <i>INGREDIENTS</i>	Polpa Fine di pomodoro con succo di pomodoro ≥99.96%, correttore di acidità: Ac. Citrico (E330) 0,0-0,04%. <i>Extra Fine Chopped Tomatoes with tomato juice 99.96%, acidity regulator: Citric acid (E330) 0,0-0,04%.</i>
ORIGINE DEL PRODOTTO <i>PRODUCT ORIGIN</i>	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.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Product Characteristics

Peso netto (g) <i>Net weight</i>	≥ 5.000/10.000
Dimensioni Cubetto (mm) <i>Chopped Size</i>	4 x 4 mm
Residuo ottico <i>Brix value</i>	≥ 6.8 °Bx
Bostwick (cm/20'')	≤ 6
pH (correttore di acidità: acido citrico) <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	4.20 ÷ 4.49
Muffe (Metodo Howard) <i>Howard mould count</i>	≤ 40%
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>
Colore <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>
Odore <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>
Sapore <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>
Rapporto Acidità	≤ 8%

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET	STD 07 Rev.13 Rif :PG 8.3 Data 21/05/2024
--	--	--

Acid Ratio			
Rapporto Zuccheri Sugars Ratio	≥ 45%		
TMC Shelf Life	24 Mesi 24 Months		
Valori Microbiologici (ufc/g) Microbiological values (cfu/g)	Conta batterica totale (Total plate count)	<100	UNI EN ISO 4833-1 :2013
	Batteri acoribi, mesofili (aerob.mesof.germ)	<560	ISO 15214 :2008
	Batteri lattici acidi(lactic acid bacterium)	<560	ISO 21527 :2008
	Enterobacter (Enterobacteriaceae)	<10	ISO 21528-2:2017
	E. Coli (E.Coli)	<10	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001
	Coliformi (Coliform bacteria)	<10	ISO 4832 :2006
	Bacilli (Bacillus Cereus)	<10	ISO 7932 : 2020
	Stafilococchi (Staphylococcus Aureus)	<10	UNI EN ISO 68888-2 :2004
	Clostridi (C. Perfringes)	<10	ISO 7937 :20025
	Lieviti (Yeasts)	<10	ISO 18593:2018
	Muffe (Mould)	<10	ISO 21527-1 :2008
	Salmonella (Salmonella)	Assente (absent)	ISO 6579 :2008
Listeria (Listeria Monocytogenes)	<10	ISO 11290-2 :2005	
Altro (Others)			

Stabile dopo incubazione a 37°C X 14 gg./ *Stable after incubation at 37°C X 14 days*

Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/Kg <i>Value of Maximum content of yeavy metals mg/kg</i>	Arsenico (<i>Arsenic</i>)	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89
	Cadmio (<i>Cadmium</i>)	< 0.02	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>)	< 0.05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34

Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table</i> (Typical value for 100g of product)	<table border="1"> <tr> <td>Energia (<i>Energy</i>)</td><td>113Kj / 27 Kcal</td></tr> <tr> <td>Grassi (<i>Fat</i>)</td><td>0.5 g</td></tr> <tr> <td>(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)</td><td>0.01 g</td></tr> <tr> <td>(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)</td><td>0.01 g</td></tr> <tr> <td>Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)</td><td>3.4 g</td></tr> <tr> <td>di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)</td><td>3.3 g</td></tr> <tr> <td>Fibre (<i>Fiber</i>)</td><td>1.6 g</td></tr> <tr> <td>Proteine (<i>Protein</i>)</td><td>1.4 g</td></tr> <tr> <td>Sale (<i>Salt</i>)</td><td>0.10 g</td></tr> </table>	Energia (<i>Energy</i>)	113Kj / 27 Kcal	Grassi (<i>Fat</i>)	0.5 g	(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)	0.01 g	(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)	0.01 g	Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	3.4 g	di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	3.3 g	Fibre (<i>Fiber</i>)	1.6 g	Proteine (<i>Protein</i>)	1.4 g	Sale (<i>Salt</i>)	0.10 g
Energia (<i>Energy</i>)	113Kj / 27 Kcal																		
Grassi (<i>Fat</i>)	0.5 g																		
(di cui saturi) (<i>of which saturated</i>)	0.01 g																		
(di cui trans) (<i>of wich trans</i>)	0.01 g																		
Carboidrati (<i>Carbohydrate</i>)	3.4 g																		
di cui zuccheri (<i>of which sugar</i>)	3.3 g																		
Fibre (<i>Fiber</i>)	1.6 g																		
Proteine (<i>Protein</i>)	1.4 g																		
Sale (<i>Salt</i>)	0.10 g																		

Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/ <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari (23 +/-10 °C). Il prodotto una volta aperto, va riposto in frigorifero e consumato entro 5 giorni./ <i>Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight (23 +/-10°C). The product once opened, store in a refrigerator and use preferably within 5 days.</i>
--	---

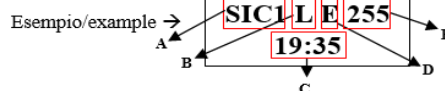
INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

Allergenes and intolerance ingredients informations

Allergene/Allergen	Presenza nel prodotto/ Present in this product	Presenza nella linea produttiva/ Present in the production line	Presenza nel luogo di stoccaggio/ Present in the department storage	Rischio di contaminazione crociata/ Risks of cross-contamination
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati/ Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their strains and by-products	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on shellfish	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusks and products based on mollusks	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and egg-based products	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and sea food-based products	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di				

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET		STD 07 Rev.13 Rif :PG 8.3 Data 21/05/2024	
arachidi/ <i>Peanuts and peanut-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>SoyBeans soy-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupins and lupine-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and dairy products (lactose included)</i>	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queenslan e prodotti derivati/ <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan Brazil, pistachios, macadamia nuts or Quensland nbuts and their by-products</i>	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery based products</i>	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di de semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and sesame seeds-based products</i>	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg</i>	NO	NO	NO	NO
Privo di coloranti azotati (Nitrogen colouring additives free)				
Privo di benzoati (Benzoates free)				
Privo di BHA/BHT (BHA/BHT free)				
Privo di glutammato (MSG free)				
Privo di dolcificanti (Free of Sweeteners)				
Privo di caffeina (Free of Cafeine)				
Privo di farina di Carrube E410 (Free from Carob flour E410)				
Privo di farina di Grillo (Free from Cricket flour)				
Idoneo per alimentazione HALAL (Halal suitable)				
Idoneo per alimentazione Kosher (Kosher suitable)				
Idoneo per i vegetariani (Vegetarians suitable)				
Idoneo per i vegani (Vegans suitable)				
Idoneo per i celiaci (Suitable for Coeliacs)				
Idoneo per i diabetici (Suitable for Diabetics)				
INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO E CODIFICA				
Formato (g)/Size (g)	5.000g/10.000g			
Busta/Bag	Busta FLEXI (LLDPE)-AL FLEXI (LLDPE)-AL Bag			
Tappo/Cap	POLIETILENE/ PET			

Istruzione codifica lotto/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.*

ETICHETTATURA IMBALLAGGI
Packaging labeling

RACCOLTA DIFFERENZIATA	
SCATOLA	SACCHETTO
PAP 20	C/LDPE90
RACCOLTA CARTA	RACCOLTA PLASTICA
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SVUOTA L'IMBALLAGGIO DEL SUO CONTENUTO PRIMA DI CONFERIRLO IN RACCOLTA	VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SVUOTA L'IMBALLAGGIO DEL SUO CONTENUTO PRIMA DI CONFERIRLO IN RACCOLTA

RECYCLING	
BOX	BAG
PAP 20	C/LDPE90
PAPER	PLASTIC
CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY EMPTY THE PACKAGING OF ITS CONTENTS BEFORE SUBMITTING IT FOR COLLECTION	CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY EMPTY THE PACKAGING OF ITS CONTENTS BEFORE SUBMITTING IT FOR COLLECTION

IL RCQ
Giuseppina Bergamasco