

**SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
<b>POLPA FINE DI POMODORO IN SUCCO DI POMODORO / CRUSHED TOMATOES IN TOMATO JUICE</b>			
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE			
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc. The product can be used just as it, according to the consumer taste or for to make sauce, condiment and precooked food.			
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION			
I Pomodori subiscono le seguenti operazioni durante il processo industriale: lavaggio ed eliminazione delle bucce, selezione visiva e selezione manuale, il taglio in pezzi grandi e poi in pezzi molto piccoli, addizione e miscelazione con succo di pomodoro (*), sterilizzazione, raffreddamento e riempimento asettico; marcatura e controllo pesatura; confezionamento in scatola di cartone. (*): il succo è preparato con pomodoro tritato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione; successivamente è riscaldato e aggiunto caldo alla polpa. The tomatoes undergo the following operations during the industrial process: washing and removal of the skins, visual selection and manual selection, cut into large pieces and then into very small pieces, addition and mixing with tomato juice (*), sterilization, and cooling aseptic filling; marking and control weighing; packed in cardboard box. (*): The juice is made with tomato shredded, heated and after sieving to remove skins and seeds, is subjected to mild concentration; It is subsequently heated and added hot to the boxes			
INGREDIENTI / INGREDIENTS			
Pomodoro Lungo, succo di pomodoro. Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. <b>100% Pomodoro Italiano</b> Long Tomatoes, tomatoes juice. Tomato obtained according to the "Integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. <b>100% Italian Tomatoes</b>			
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS			
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C).			
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
Prodotto confezionato in buste asettiche / The product is packed in aseptic bags			
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION			
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate			
SHELF-LIFE			
24 mesi dalla produzione / 24 months from production			
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING			
Impresso con ink jet sulla busta / Ink jet on bag			
SISTEMA DI CODIFICA / CODING SYSTEM			
Esempio del lotto e sistema di codifica / Explanation of lot coding system	L E244 CAF1 P1 W B3, L E256 CAF1 L3 A1		
	L: LOTTO / (LOT)		
	E: ANNO / (YEAR) every year is drawn e valid for the all canned tomatoes		
	244: GIORNO DEL CALENDARIO GIULIANO / (GIULIAN DAY)		
CAF1 : CODICE AZIENDA / (FUTURAGRI'S CODE)			
B1/B2/B3/ A1: LINEA DI PRODUZIONE / PRODUCTION LINE			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS 2019)			
ENERGIA / ENERGY	110 kJ/26 kcal		
GRASSI / FATS	0.36 g		
grassi saturi assenti / of which saturated	0.0g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	4.1 g		
di cui zuccheri / of which sugars	3.95 g		
FIBER	1.05 g		
PROTEINE / PROTEINS	1.1 g		
SALE / SALT	0.13 g		
SODIO / SODIUM	0.05 g		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION			
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, richiudere con tappo a vite, togliere tutta l'aria presente e metterlo in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3-4 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap, deleting the air, and then keep it in a cooling place. Best before 3-4 days.			
INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Non contiene Allergeni Alimentari definiti nel Reg. UE 1169/2011 Idoneo per alimentazione musulmana ed ebraica, Idoneo per i vegetariani, Idoneo per vegans.			
This product is free from: additives, nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide. This product is moreover qualified for Kosher, vegetarian and vegan diet.			
RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES			
Fitofarmaci	Limiti di legge del Reg. CE 396/05, Reg. CE 149/08, disciplinare di produzione integrato applicato	Metalli pesanti e Contaminanti	Limiti di legge del Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche
Pesticides	Legal limits Reg. EC 396/05 and Reg. EC 149/08 and subsequent amendments, integrated production regulations applied	Heavy metals and contaminants	Legal limits Reg EC No. 1881/2006 and subsequent amendments
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameter	Unit of measure	10 kg BIB	
Formato/Shape	g	10000	
Capacità / Capacity	g	10000	
Peso Netto / Net weight	g	10000	
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	+/- 50	
Sgocciolato su netto/Drained of net	%	> 60	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
Brix	%	> 7,0	
pH	-	4.20 ÷ 4.40	
Bucce / Skins	cm <sup>2</sup> /tin	≤ 3 / 100 g	
Pomodori gialli/ Yellow pieces tomatoes	N°	6/3 busta / bags	
Pomodori Necrotici / Necrotic pieces tomatoes	N°	1/2 busta / bags	
Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 busta / bags	
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	Nessuno / Negative	
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	Tipico / Typical	
Texture/appearance (*)	-	Buona / Good	
Conta Batterica Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi	Ufc/g	< 10	ISO 4832:2006
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 10	UNI EN ISO 21527-1:2008
PACKAGING			
Unità per fardello / Unit for burden	1		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Busta / Bag	43 x 52		
Fardello / Burden	31 X 25 X 21		
Peso / Weight (Kg)			
Busta / Bag	10,2		
Fardello / Burden	10,5		
ADDRESS			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address	ROSSOGARGANO SCAPA, Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia		