

CBcotti S.r.l.	SP PASSATA DI POMODORO 8-10 690G IN VETRO 2018.10.1	
Autorizzazioni e Certificazioni / Authorizations and Certifications	Reg. 852/2004: art. 6, c. 2 N°U15011106507810.39.00001764S	UNI EN ISO 22000:2005 / BRC Global Standard Food DNV-GL

Tipo di prodotto / Product type (Nome legale / Legal name)					
PASSATA DI POMODORO in vetro - SIEVED TOMATO glass bottle filled (passata di pomodoro / tomato juice mild concentrated) <input checked="" type="checkbox"/> Convenzionale / Standard - <input type="checkbox"/> Biologico / Organic					
BRIX	8 / 10				
Brix / NTSS	8.5				
Tolleranze./ Tolerances	7.9 ÷ 9.1				
Ingredienti / Ingredients					
Pomodoro tondo (Origine Italia non OGM) / Round Tomato (Country of origin Italy GMO free), sale/salt, acido citrico / citric acid (E330) (*)					
Packaging e materiale di imballaggio/ Packaging and Package material					
I	Bottiglia di vetro trasparente 720 ml CE) Ø 80 mm x H 225 mm, chiusa con capsula di banda stagnata verniciata Ø 53 mm con click clack. Glass bottle 720 ml CE Ø 80 mm x H 225 mm, closed with Ø 53 mm enamel cap & click clack. Conformità Materiale/ Material Conformity : DM 21/3/73 , DPR 777/82, Reg. EC 1895/2005 , Reg. EC 1935/2004				
II	- <u>Per il mercato</u> : falda o vassoio in cartone ondulato e polietilene b.d. termoretrato - <u>To market</u> : layer or tray PE hot wrapped.				
Distribuzione /Carrier type					
Su / On pallet 100x100 cm	Termo / pack 12x690	Termo / pack 6x690			
980 bottiglie/pallet 100 x 100 x H 125 cm 980 bottles/pallet 100 x 100 x H 125 cm n° pallet a seconda del veicolo / quantity pallet truck capacity depending	FCL 20": n° 1600 conf. 12x690 (12.5 kg/conf) EPAL pallet con 72 conf. 12x690 (ca. 950 kg)	EPAL pallet con 120 conf. 6x690 (ca. 830 kg)			
Shelf life dalla data di produzione/from production date (test stabilità 30 °C per 14 gg / sterility test 14 days at 30 °C)					
36 mesi a temperatura ambiente/ 36 months at ambient temperature					
Da consumarsi preferibilmente entro ... / Best before end ...					
Tipo di etichetta / Labelling					
- <u>Per il magazzino</u> : adesiva per ogni pallet, riportante: prodotto, data e codice di produzione, orario e n° pallet. - <u>To warehouse</u> : sticker each pallet, which inform us: product type, lot and production day, hour and pallet nr.					
Descrizione del processo /Flow description					
Il pomodoro, dopo che è stato lavato e selezionato, è sottoposto a triturazione, scottatura Hot Break, setacciatura e parziale concentrazione, adeguato trattamento termico, riempimento a caldo, chiusura bottiglie, sosta termica, raffreddamento, asciugatura e identificazione e palletizzazione. Tomato, previous washed and sorted, is processed by hot break chopping, juice extracting, some water evaporation, suitable heat treatment and hot fill method, cap closure, holding, cooling, dryer and coding and palletizing.					
Dichiarazioni Nutrizionale / Nutrition Declaration (Reg. UE 1169/2011) Valori medi per / Average date (100 g)					
Energia / Energy 25.8 kcal / 109.1 kj	Grassi / Fat 0.2 g	Carboidrati / Carbohydrates 4.5 g	Proteine / Proteins 1.2 g	Sale totale/ Total Salt 0.5 g	Fibre/Fibers 0.6 g
	Saturi/Saturates 0 g	Zuccheri/Sugars 4.5 g			
Condizioni di Magazzinaggio e/o Distribuzione - Storage condition &/or distribution					
Conserva per climi temperati con temperatura media ambiente inferiore a 40 °C; porre al riparo della luce e dell'umidità; se aperta, porre in frigorifero e utilizzare entro 3 giorni. / Product suitable to temperate climate, temperature value less than 40 °C; it far repair from light and humidity; after opened, put in refrigerator and use until 3 days					
Istruzioni d'uso / Consume instruction					
Il prodotto può essere utilizzato tal quale oppure a seconda del proprio gusto o abitudini si presta alla preparazione di salse e condimenti /Sieved tomato can be used such as or personal custom to prepare sauces.					

CBcotti S.r.l.	SP PASSATA DI POMODORO 8-10 690G IN VETRO 2018.10.1	
Autorizzazioni e Certificazioni / Authorizations and Certifications	Reg. 852/2004: art. 6, c. 2 N°U15011106507810.39.00001764S	UNI EN ISO 22000:2005 / BRC Global Standard Food DNV-GL

Altre indicazioni /Further informations

Normativa essenziale di riferimento / Main laws reference: L. 154/2016 - Decreto 23.09.05 - Reg. CE n° 1535/2003 (■) - Reg. CEE nn°: 1764/86 – 2318/89 – 1593/98 (per pomodoro biologico / for organic tomato Reg. CE 834/07 – 889/08)

Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati / Pesticides:

- pomodoro convenzionale, DM 27.08.04 e succ. integrazioni / standard tomato, Reg. CE 396/05 and updates
- pomodoro da agricoltura biologica, massimo 0.010 mg/kg di residuo ammesso / organic tomato max residues tolerate 0.010 mg/kg
- contaminati chimici / chemicals contaminants: Reg. CE 1881/06 e successive integrazioni e modifiche/ and further updates

(*) l'acido citrico è aggiunto ai soli fini tecnologici; pertanto può anche non essere presente.

citric acid is added only technological purpose; thus it cannot added.

Caratteristiche chimico/fisiche

Parametri / Parameters	U.M. / M.U.	Target	Tolleranze / Tolerances
Vuoto - Vacuum	Inch – cm Hg	-	> 10 inch / > 25 cm Hg
Contenuto - Content	g	690	680 ÷ 700
pH	-	4.35	4.20-4.45
Consistenza Bostwick - consistancy (☞)	cm/30''	8	6-10
Zuccheri / brix – invert sugar / brix	%	> 45	Min. 42
Acidità / brix – acidity / brix (*)	%	< 8	Max. 10
Sale come NaCl – Salt as NaCl	%	0.45	0.25 – 0.65
Parti Vegetali - E.V.M.	N° - bo.	Assenti - Nil	1/12 bo.
Corpi Estranei - Foreign Matter	N° - bo.	Assenti - Nil	Nessuna - None
Punti neri – Black spot	N° - 10 g	Assenti - Nil	3
Muffe (Metodo Howard) - H.M.C.	%	Meno Possibile - Least Value	Max 70 a 8 brix
Sapore - Taste	-	Caratteristico – Characteristic (^)	Nessuna - None
Odore - Flavour	-	Caratteristico – Characteristic (^)	Nessuna - None
Colore - Color	Visivo - Visual	Rosso - Bright Red	Tendente Giallo -Yellow Virage
Bottiglia - Glass bottle	Visivo - Visual	Pulita e lucida - Cleaned & bright	-
Indicazione del Lotto - Lot indicated	Sulla capsula - on cap	Leggibile - Readable	-

(☞): consistometro/consistometer BERTUZZI (vaschetta/reservoir: cm 5x5x h4); (*): acido citrico monoidrato/citric acid monohydrate.

(^): di aspetto vellutato/denso di colore rosso uniforme e sapore di pomodoro *dolciastro*, senza semi, bucce, foglie e parti carboniose

(^): appears as uniformly red thick-strained material and fresh sweetish-sour tomato flavour free from seeds, leaves, skins and black specks.

Allergeni /Allergens (Reg. UE 1169/2011)

Nello stabilimento non sono presenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati, Pesce e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati; Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati; Senape e prodotti derivati; Semi di sesamo e prodotti derivati; Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂; Lupini e prodotti a base di lupini; Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Inoltre, il prodotto non contiene i seguenti prodotti:

Carne bovina e derivati; Carne ovina e derivati; Carne suina e derivati; Carni avicole e derivati; Mais e derivati; Farina e derivati; Glutine; Patate e derivati; Dolcificanti naturali; Glutammato; Lievito e derivato; Alcol; Antiossidanti (esclusi BHA/BHT); BHA – BHT; Coloranti artificiali; Coloranti naturali; Aromi; Conservanti; Benzoati; Nitrati e Nitriti; Sorbati; Ingredienti irradiati.

In the factory shall not present the following allergens:

Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof; Crustaceans and products thereof; Eggs and products thereof; Fish and products thereof; Peanuts and products thereof; Soybeans and products thereof; Milk and products thereof (including lactose); Nuts i. e. Almond (*Amygdalus communis L.*), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof; Celery and products thereof; Mustard and products thereof; Sesame seeds and products thereof; Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂; Lupin and products thereof; Molluscs and products thereof.

The products, also, don't contains the following products:

Beef & Beef products thereof; Lamb & Mutton products thereof; Pork & Pork products thereof; Poultry & Poultry products thereof; Regular Maize & products thereof; Wheat & Wheat products thereof; Gluten; Potato & Potato products thereof; Natural sweeteners; Glutamates; Yeast & Yeast products thereof; Alcol; Anti-oxidant excluding BHA/BHT; BHA-BHT; Artificial colours; Natural colours; Flavourings; Preservatives; Benzoates; Nitrates & Nitrites; Sorbates; Irradiate ingredient

In fabbrica non si fa uso di: sostanze che provocano allergie, OGM, carne (bovina, ovina, suina e avicola), coloranti, conservanti e aromi.

Factory do not use: allergens, GMO, meat (beef, lamb, pork, and poultry), colours, preservatives and flavourings

Redazione: Vincenzo Salzano

Approvazione: Alfonso D'Alessio