



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### PRODUCT TECHNICAL SHEET

**Tipo di Prodotto:** Concentrato di Pomodoro in sacchi asettici.

**Kind of product:** *Tomato paste in aseptic bags.*

**Ingredienti :** Pomodoro

**Ingredient:** Tomato

**Caratteristiche:** Pomodoro 100% italiano – Non OGM – Non contiene allergeni- Non irradiato

**Characteristics :** *100% Italian Tomato – GMO free - Allergen - free - Free from irradiation*

**Descrizione:** Prodotto ottenuto dal succo di pomodori freschi, sani, maturi, ben lavati, privati di bucce e semi, evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata sottoposto a processo di pastorizzazione e confezionamento in sacco asettico, conforme alla legislazione Europea vigente.

**Description:** : *Product obtained from the juice of fresh, healthy, ripe, well washed, peeled and seedless tomatoes , evaporated to the concentration desired, pasteurized, and packaged in aseptic bags, in accordance with current European law.*

### Caratteristiche Organolettiche e Visive

#### Sensory and visual characteristics

**Colore:** Rosso tipico del pomodoro

**Colour:** *Red, typical of tomato*

**Sapore:** Buono privo di retrogusto

**Taste:** *Good, without aftertaste*

**Odore:** Caratteristico

**Fragrance:** *Characteristic*

**Aspetto:** Purea pastosa, omogenea con assenza di separazione di fase, esente da impurezze e/o materiale estraneo di ogni genere.

#### Physical

**Aspect:** *Homogeneously dense puree without a separation phase and free of impurities and/or other external materials.*

**Consistenza:** Pastosa

**Consistence:** *Dense*

## **Caratteristiche microbiologiche** *Microbiological Characteristics*

Prodotto microbiologicamente stabile.

*Microbiologically stable.*

Lattobacilli, muffe e lieviti assenti.

*Lactobacilli, mould and yeast absent.*

Conta totale: < 1000 ufc/g

*Total count: < 1000 ufc/g*

## **Confezionamento, imballaggio e conservazione** *Packaging and conservation*

Imballo primario: Sacco sterilizzato ai raggi gamma da 220 l/ 800 l.  
*Primary packaging: 220 / 800 lt sterilized  $\gamma$ ray bags.*

Imballo secondario: Fusto metallico tronco conico da 220 l/Eurobins o similari  
*External packaging 220 l tapered metal drums / Eurobins or similar.*

Unità di vendita: Bancale con 4 fusti avvolti da film estensibile / Eurobins o similari

*Commercial unit: 4 drums pallet wrapped with transparent film /Eurobins or similar*

T.M.C: 24 mesi.  
*Shelf Life: 24 months*

**Temperatura di trasporto, consegna:** Ambiente  
*Transport and Delivery temperature: Room temperature*

**Conservazione :** a temperatura ambiente.  
*Food conservation: room temperature*

**Modo d'uso:** Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come semilavorato  
Una volta aperta la confezione conservare a 4°C e consumare entro alcuni giorni

*Use: Product can be used as such or semi-finished*  
*Once the packaging is opened , Keep to 4°C and consume within a few days*

**Destinazione d'uso:** Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

*Use Destination : Product is fit for all groups of consumers excluding the ones who have certain contraindications.*

## **Identificazione ed Etichettatura** *Identification and Labelling*

<i>Sull'imballo secondario:</i>	Nome merceologico
<i>On external packaging:</i>	<i>Commercial Name</i>
	Dati identificativi del produttore
	<i>Producer identification</i>
	Lotto di fabbricazione con lettera identificativa dell'anno e numero progressivo del giorno dell'anno
	<i>Production code with letter identifying year and progressive number identifying day of production.</i>
	Peso netto
	<i>Net Weight</i>
	Data ed ora di produzione
	<i>Production date and hour</i>
	Data di scadenza
	<i>Best before</i>

## **Rintracciabilità** *Traceability*

Copador dispone di un sistema di rintracciabilità, basato sulla codifica del lotto di produzione, che permette, per ogni unità di confezionamento o di consegna, di:  
*Copador has a traceability system, based on production lot codes, which allows for any units or give delivery of:*

Identificare il luogo di fabbricazione, il lotto e la linea di produzione  
*Identifying production site, batch and processing line*  
Rintracciare i relativi dati di produzione e di controllo qualità  
*Tracing its production data and quality control*  
Identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati.  
*Identifying lot of raw materials suppliers and packaging materials used.*

## **Valori nutrizionali medi (Banca Dati Dell'Istituto Nazionale della Nutrizione)** **(g/100 g):** *Nutritional Value (g/100g):*

Proteine ( <i>Total protein</i> )	5.0
Lipidi ( <i>Total fat</i> )	0.5
Carboidrati ( <i>Total carbohydrates</i> )	25.2
Fibra ( <i>Fibre</i> )	2.5
Energia ( <i>Energy</i> )KCal	118.4
<i>KJ</i>	496

**CATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE**  
*Chemical-physical characteristics*

**Data:** 23/11/10

**Cliente:** VANDEPUTTE

**Prodotto:** Triplo Concentrato di Pomodoro 36/38 % CB in sacchi asettici da 220 l.

**Product:** *Tomato Paste 36/38% CB in aseptic bags 220 l.*

<b>Brix :</b>	<b>&gt; 36</b>
<b>pH (sul tal quale)</b> <b>pH (product as such):</b>	<b>&lt; 4.50</b>
<b>Colore Gardner (a/b 12 Bx)</b> <b>Colour Gardner (a/b 12 Bx):</b>	<b>&gt; 2.20</b>
<b>Bostwick (12 Bx ; 30'')</b>	<b>10+/-2</b>
<b>Muffe Howard (a 7.5 Bx)</b> <b>Mould (Howard Count – 7.5 Bx):</b>	<b>&lt; 60 %</b>
<b>Rapporto zuccheri (%)</b> (espresso in zucchero invertito su residuo secco) <b>Sugars %</b> (As invert sugar on dry matter)	<b>&gt; 42</b>
<b>Rapporto acidità (%)</b> (espresso in acido citrico monoidrato su residuo secco) <b>Acidity (%)</b> (Expressed as citric acid monohydrate on dry matter)	<b>&lt; 9</b>
<b>Acido Lattico (g/kg)</b> <b>Lactic Acid (g/kg):</b>	<b>&lt; 3</b>

**p. CO.PAD.OR. Soc.Agr.Coop.**  
*(Luisa Schianchi)*