



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01 del
01/01/2018

Nome del prodotto	POLPA FINE DI POMODORO	Product name	FINELY CHOPPED TOMATOES	Nom du produit	PULPE FINE DE TOMATES
Denominazione legale di vendita	Pomodori in pezzi	Legal name	Chopped tomatoes	Dénomination légale de vente	Pulpe de tomates
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Polpa fine di pomodoro italiano ottenuta da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità alle norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all' alimentazione umana.	Description	Italian finely chopped tomatoes obtained from healthy fruits, harvested at the right stage of ripeness and processed with the most advanced technology to guarantee the best hygienic standards and the best quality of the product, according to the current legislation related to foodstuff	Description	Pulpe fine de tomates italiennes, obtenue à partir de fruits sains, récoltés au bon degré de maturation et travaillée avec les technologies les plus avancées pour assurer les meilleures conditions d'hygiène et la meilleure qualité du produit, conformément à la réglementation en
Lista ingredienti	Pomodoro. Se necessario, può essere aggiunto acido citrico come regolatore di acidità ed è sempre indicato nella lista ingredienti.	Ingredients list	Tomato. If necessary, citric acid can be added as acidity regulator and it is always indicated in the ingredient list.	Liste des ingrédients	Tomate. Si nécessaire, l'acide citrique peut être ajouté en tant que régulateur d'acidité et est toujours
Shelf life scatola	36 mesi	Can Shelf life	36 months	Durée de conservation Boîte	36 mois
Shelf life pouch	24 mesi	Pouch Shelf life	24 months	Durée de conservation Pouch	24 mois
Espressione del termine minimo di conservazione	Europa: giorno/mese/anno Australia: giorno/mese/anno USA: mese/giorno/anno Canada: anno/mese/giorno	Mode of expression of the date of minimum durability	Europe: day/month/year Australia: day/month/year USA: month/day/year Canada: year/month/day	Modalité d' expression de la date de durabilité minimale	Europe: jour/mois/année Australie: jour/mois/année USA: mois/jour/année Canada: année/mois/jour
Espressione lotto	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>Lettera identificativa dell'anno di produzione comunicata dall' AIIPA</p> <p>X</p> <p>Numero sequenziale che identifica il mese ed il giorno di produzione</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numero da 0 a 95 che identifica il quarto d'ora di produzione</p> <p>nnn</p> <p>Eventuale numero che identifica la linea di produzione</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Codice da 1 a 4 caratteri che identifica lo stabilimento di produzione</p> <p>nn</p> <p>Termine minimo di conservazione espresso secondo le normative locali</p> </div> </div> <p>gg/mm/aaaa</p>	Lot number decoding	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>Letter identifying the production year which is notified by AIIPA</p> <p>X</p> <p>Sequential number that identifies the production day and the</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Number from 0 to 95 which identifies the quarter-hour of production</p> <p>nn</p> <p>Number that identifies the production line (indicated when</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Code from 1 to 4 characters that identifies the</p> <p>(X)</p> <p>Best before date expressed according to the local legislation</p> </div> </div> <p>gg/mm/aaaa</p>	Expression du numéro de lot	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;"> <p>Lettre pour identifier l'année de production communiqué</p> <p>X</p> <p>Numéro séquentiel identifiant le mois et le jour de production</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numéro de 0 à 95 pour identifier le quart d'heure de</p> <p>nn</p> <p>Numéro pour identifier la ligne de production</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Code de 1 à 4 caractères identifiant l'usine de production</p> <p>(X)</p> <p>Date de la durabilité minimale dans le format conforme à la</p> </div> </div> <p>gg/mm/aaa</p>
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days.	Modalités de conservation	À conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.
Modalità di consumo	Generalmente tal quale. Possono essere aggiunte erbe e spezie per la preparazione di sughi o di altre specialità gastronomiche.	Consumption instructions	Usually used as it is. Herbs and spices may be added to prepare sauces or other gourmet dishes.	Modalités de consommation	À consommer tel quel. Des herbes et des épices peuvent être ajoutés pour préparer des sauces et autres



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01 del
01/01/2018

Caratteristiche organolettiche Colore rosso brillante, odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.	Organoleptic parameters Bright red colour, aomatic smell and taste, typical of tomato. Homogenous, thick texture, free from syneresis.	Caractéristiques organoleptiques Couleur rouge vif, odeur et saveur typiques de la tomate. Consistence homogène, dense, sans synèrèse.
Caratteristiche chimico-fisiche Residuo Ottico 5,2 - 7,2 °Bx Peso sgocciolato ≥ 70% Cloruri totali naturali Acidità ≤ 9,0% pH ≤ 4,5	Physical-chemical parameters Optical Residue 5,2 - 7,2 °Bx Drained weight ≥ 70% Total Chlorides natural Acidity ≤ 9,0% pH ≤ 4,5	Caractéristiques chimiques et physiques Résiduelle Optique 5,2 - 7,2 °Bx Poids net égoutté ≥ 70% Total des chlorures naturels Acidité ≤ 9,0% pH ≤ 4,5
Caratteristiche microbiologiche Stabilità commerciale Stabile commercialmente	Microbiological parameters Commercial stability Commercially stable	Caractéristiques microbiologiques Stabilité commerciale Commerciallement stable
Valori nutrizionali medi Energia 110 kJ/26 kcal 1 100 g Grassi 0,2 g/100 g -di cui saturi <0,1 g/100 g Carboidrati 3,9 g/100 g -di cui zuccheri 2,8 g/100 g Proteine 1,2 g/100 g Fibre 2,0 g/100 g Sale 0,02 g/100 g Sodio 8 mg/100 g Acidi grassi monoinsaturi trans n.r. % Acidi grassi polinsaturi trans n.r. % Colesterolo < LoQ mg/100 g Vitamina A: all-trans-retinolo < LoQ mg/100 g Vitamina A: 13-cis-retinolo < LoQ mg/100 g Acido L-ascorbico (Vit.C) 11,2 mg/100 g Vitamina D2 n.r. mg/Kg Vitamina D3 n.r. mg/Kg Calcio 121 mg/Kg Ferro 3,2 mg/Kg Potassio 2770 mg/Kg	Average nutritional values Energy 110 kJ/26 kcal 1 100 g Fat 0,2 g/100 g -of wich saturates <0,1 g/100 g Carbohydrate 3,9 g/100 g -of wich sugars 2,8 g/100 g Protein 1,2 g/100 g Fibre 2,0 g/100 g Salt 0,02 g/100 g Sodium 8 mg/100 g Monounsaturated trans fatty acids n.r. % Polyunsaturated fatty acids trans n.r. % Cholesterol < LoQ mg/100 g Vitamin A: all-trans-retinol < LoQ mg/100 g Vitamin A: 13-cis-retinol < LoQ mg/100 g L-ascorbic acid (Vit.C) 11,2 mg/100 g Vitamin D2 n.r. mg/Kg Vitamin D3 n.r. mg/Kg Calcium 121 mg/Kg Iron 3,2 mg/Kg Potassium 2770 mg/Kg	Valeurs nutritionnelles moyennes Énergie 110 kJ/26 kcal 1 100 g Matières grasses 0,2 g/100 g - dont acides gras saturés <0,1 g/100 g Glucides 3,9 g/100 g - dont sucres 2,8 g/100 g Protéines 1,2 g/100 g Fibres 2,0 g/100 g Sel 0,02 g/100 g Sodium 8 mg/100 g Acides gras mono-insaturés trans n.r. % Acides gras poly-insaturés trans n.r. % Cholestérol < LoQ mg/100 g Vitamine A: all-trans-rétinol < LoQ mg/100 g Vitamine A: 13-cis-rétinol < LoQ mg/100 g Acide L-ascorbique (Vit.C) 11,2 mg/100 g Vitamine D2 n.r. mg/Kg Vitamine D3 n.r. mg/Kg Calcium 121 mg/Kg Fer 3,2 mg/Kg Potassium 2770 mg/Kg
<i>I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti</i>		
<i>Nutritional values are calculated on analytical results and food table composition</i>		
<i>Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des données analytiques et des tables de composition des aliments</i>		
Diagramma di flusso SCATOLA <pre> graph TD A[RICEVIMENTO POMODORO FRESCO] --> B[LAVAGGIO E SELEZIONE] B --> C[SPOLPATURA] C --> D[MISCELAZIONE CON SUCCO DI POMODORO] D --> E[RIEMPIMENTO] E --> F[AGGRAFFATURA] F --> G[PASTORIZAZIONE] G --> H[RAFFREDDAMENTO] H --> I[CODIFICA] I --> J[RAGGI X SOLO PER SCATOLA] J --> K[CONFEZIONAMENTI SECONDARI] K --> L[PALLETTIZZAZIONE] </pre>	Flow diagram CAN <pre> graph TD A[RECEIVING FRESH TOMATO] --> B[WASHING AND SORTING] B --> C[CRUSHING] C --> D[MIXING WITH TOMATO JUICE] D --> E[FILLING] E --> F[SEAMING] F --> G[PASTEURIZATION] G --> H[COOLING] H --> I[CODIFYING] I --> J[X-RAY] J --> K[SECONDARY PACKAGINS] K --> L[PALETTIZING] </pre>	Diagramme de flux BOÎTE <pre> graph TD A[RÉCEPTION DE TOMATES FRAIS] --> B[LAVAGE ET TRI] B --> C[ÉCRASEMENT] C --> D[MÉLANGE AVEC DU JUS DE TOMATES] D --> E[REMPLISSAGE] E --> F[SERTISSAGE] F --> G[PASTEURISATION] G --> H[REFROIDISSEMENT] H --> I[CODIFICATION] I --> J[RAYONS X] J --> K[EMBALLAGE SECONDAIRE] K --> L[PALETTISATION] </pre>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01 del
01/01/2018

Diagramma di flusso BUSTA	Flow diagram POUCH	Diagramme de flux POUCH
Pesticidi e contaminanti Residui di pesticidi Reg. CE 396/2005 e s.m.i. Contaminanti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	Pesticides and contaminants Pesticides residues Reg. CE 396/2005 as subsequently amended and supplemented. Contaminants Reg. CE 1881/2006 as subsequently amended and supplemented.	Pesticides et contaminants Résidus de pesticides Règ. CE 396/2005, tel que modifié. Contaminants Règ. CE 1881/2006, tel que modifié.
<i>Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.</i>		
OGM Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati.	GMO Mutti SpA hereby declares that the product does not contain genetically modified proteins or DNA.	OGM Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de protéines ou ADN génétiquement modifiés.
Allergeni Il prodotto non contiene allergeni (nessun rischio di contaminazione crociata) in conformità alla Direttiva Europea 89/2003 e s.m.i. e Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. Il prodotto NON contiene glutine	Allergens The product does not contain allergens (no cross contamination risk) according to European Directive 89/2003 as subsequently amended and supplemented and EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented. The product does NOT contain gluten	Allergènes Le produit ne contient pas d'allergènes (aucun risque de contamination croisée), en conformité avec la directive européenne 89/2003, telle que modifiée et le Règ UE. 1169/2011, tel que modifié. Le produit ne contient pas de gluten
Irradiazione Mutti SpA dichiara che il prodotto non è irradiato.	Irradiation Mutti SpA hereby declares that the product is not irradiated.	Traitement par ionisation Mutti SpA déclare que le produit n'est pas irradié.
Coloranti Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene coloranti.	Food coloring Mutti SpA hereby declares that the product does not contain food coloring.	Colorants Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de colorants.
Zuccheri aggiunti Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene zuccheri aggiunti.	Added sugars Mutti SpA hereby declares that the product does not contain added sugars.	Sucres ajoutés Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas sucres ajoutés.
Aromi naturali Mutti SpA dichiara che nel prodotto non sono presenti aromi.	Natural flavouring Mutti SpA hereby declares that there are no aromas added to the	Arômes naturels Mutti SpA déclare qu'aucun arôme n'est ajouté dans le produit.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01 del
01/01/2018

HACCP e Regolamento UE 852/04 Mutti SpA dichiara che applica il sistema HACCP per tutte le sue produzioni in ottemperanza alla normativa europea sulla sicurezza alimentare (Reg. UE 852/04 e s.m.i.). Attraverso tale sistema Mutti SpA conduce l'analisi dei pericoli e individua i punti di controllo critici per tutte le fasi di lavorazione e conseguentemente definisce le appropriate procedure di controllo e verifica.	HACCP and EU Regulation 852/04 Mutti SpA hereby declares to apply the HACCP system for all the productions according to the European regulation about the food safety (EU Reg. 852/04 as subsequently amended and supplemented). Through this system Mutti SpA carries out the hazard analysis and identifies the critical control points for each production step and consequently defines the appropriate control and verification procedures.	HACCP et Règlement UE 852/04 Mutti SpA déclare qu'elle applique le système HACCP pour tous ses produits en conformité avec la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire (Règ. UE. 852/04, tel que modifié). Par ce système Mutti SpA conduit l'analyse des risques et identifie les points de contrôle critiques pour toutes les étapes de transformation et définit par conséquent les procédures de contrôle et de vérification appropriées.
Tracciabilità e Regolamento UE 178/02 Mutti SpA dichiara che in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, garantiamo la registrazione dei dati necessari ad assicurare la tracciabilità secondo quanto previsto del Regolamento UE 178/02 e s.m.i.	Traceability and EU Regulation 178/02 Mutti SpA hereby declares that all data needed to guarantee the traceability are regularly recorded for each step of production, packaging and distribution according to the EU Regulation 178/02 as subsequently amended and supplemented.	Traçabilité et Règlement UE 178/02 Mutti SpA déclare que toutes les données nécessaires pour assurer la traçabilité sont régulièrement enregistrées à tous les stades de la production, conditionnement et distribution en conformité avec le Règlement UE 178/02, tel que modifié.
Materiali di confezionamento a contatto Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in termini di igiene e idoneità al contatto con gli alimenti. In particolare, i materiali a contatto sono conformi a: D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. D.M. 1 giugno 1988 n. 243 e s.m.i. D.M. 18 aprile 2007 n. 76 e s.m.i. Direttiva 94/62/CE e s.m.i. Regolamento 1935/2004 CE del 27 ottobre 2004 e s.m.i. Regolamento 1895/2005 CE del 18 novembre 2005 e s.m.i. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.	Food contact packaging materials Mutti SpA hereby declares that all the primary packaging are compliant with current regulations in terms of hygiene and food contact requirements. In particular, the primary packaging are compliant with: D.M. 21 March 1973 as subsequently amended and supplemented. D.P.R. 23 August 1982 n. 777 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 February 1984 and updates. D.M. 1 June 1988 n. 243 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 April 2007 n. 76 as subsequently amended and supplemented. Directive 94/62/EC as subsequently amended and supplemented. Regulation 1935/2004 EC 27 October 2004 as subsequently amended and supplemented. Regulation 1895/2005 EC 18 November 2005 as subsequently amended and supplemented. Regulation 2023/2006 EC 22 December 2006 as subsequently amended and supplemented. Regulation 10/2011 EC del 14 January 2011 as subsequently amended and supplemented.	Matériaux d'emballage en contact Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires sont conformes aux dispositions de la législation en vigueur en matière d'hygiène et d'aptitude au contact avec les aliments. En particulier, les matériaux en contact sont conformes à: D.M. 21 Mars 1973, telle que modifiée. D.P.R. 23 Août 1982 n. 777, telle que modifiée. D.M. 18 Février 1984, telle que modifiée. D.M. 1 Juin 1988 n. 243, telle que modifiée. D.M. 18 Avril 2007 n. 76, telle que modifiée. Directive 94/62/EC, telle que modifiée. Règlement 1935/2004 EC del 27 Octobre 2004, tel que modifié. Règlement 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005, tel que modifié. Règlement 2023/2006 EC del 22 Décembre 2006, tel que modifié. Règlement 10/2011 EC del 14 Janvier 2011, tel que modifié.
Bisfenolo A (BPA) Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.	Bisphenol A (BPA) Mutti SpA hereby declares that all primary packaging does not contain BPA intentionally added.	Bisphénol A (BPA) Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires ne contiennent pas de BPA ajoutés intentionnellement.
Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE) Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.	Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE) Mutti SpA hereby declares that all primary packaging are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.	Bisphénol A (BPA), diglycidyl éther (BADGE), bisphénol F-diglycidyl éther (BFDGE), Novolac glycidyl éther (NOGE) Mutti SpA déclare que tous les emballages en contact sont conformes au Règ. UE 1895/2005, tel que modifié.
Etichettatura Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.	Labelling Mutti SpA hereby declares that products labelling is compliant with the EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.	Étiquetage Mutti SpA déclare que l'étiquetage des produits est conforme aux dispositions du Règ. UE 1169/2011, tel que modifié.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01 del
01/01/2018

Origine del pomodoro Mutti SpA dichiara di avere un sistema di rintracciabilità di filiera certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce l'origine 100% italiana del pomodoro.	Tomato origin Mutti SpA hereby declares to have a certified traceability system in compliance with the international standard UNI EN ISO 22005:2008 that guarantees 100% italian tomato origin.	Origine de la tomate Mutti SpA déclare qu'elle a un système de traçabilité certifié en conformité avec la norme internationale UNI EN ISO 22005:2008, qui garantit l'origine 100% italienne de la tomate utilisée pour ses produits.
Produzione integrata del pomodoro Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.	Tomato integrated production Mutti SpA hereby declares to apply a certified integrated production system in compliance with the national standard UNI 11233:2009.	Production intégrée de la tomate Mutti SpA déclare qu'elle applique un système de production intégrée certifié en conformité avec la norme nationale UNI 11233:2009.
Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo gli standard internazionali UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.	Quality and Food Safety Management System Mutti SpA hereby declares to apply certified quality and food safety management system in compliance with the international standards UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.	Système de gestion de la qualité e de la sécurité alimentaire Mutti SpA déclare appliquer des systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire certifiés conforme aux normes internationales UNI EN ISO 9001:2008, BRC, IFS.

Stabilimento di Produzione - Production Plant:

Via Traversetolo, 28 - 43022 Montechiarugolo, Parma, Italia-Italy
Zona Industriale, 1 - 84020 Oliveto Citra, Salerno, Italia-Italy

MUTTI S.p.A.
Via Traversetolo, 28 - Fraz. PIAZZA
43022 MONTECHIARUGOLO (PR)
C.F. 01414740151 - N. Iscr. Reg. Impr. 07793310342
Michela Rossi

*Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager
Michela Rossi*