



Scheda Tecnica / Technical Sheet  
 Passata di Pomodoro Biologica 8-10° in Fusti  
 Technical Sheet Organic Passata-Mashed Tomatoes 8-10%

<b>Prodotto - Product</b>		
<i>Passata di pomodoro biologica 8-10° Organic Mashed Tomato 8-10°</i>		
<b>Descrizione - Description</b>		
<i>Conserva vegetale ottenuta dalla concentrazione di pomodoro ottenuto da frutti sani e maturi provenienti da agricoltura biologica privati della buccia e dei semi. Canned food obtained by tomato juice evaporation from italian tomatoes crop from organic agriculture from sound and ripe fruits without skin and seeds.</i>		
<b>Utilizzo - Intended use</b>		
<i>Il prodotto può essere utilizzato tal quale o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacimento. Use as it is or for tomato sauces preparation</i>		
<b>This product not contains added sugars, salt and preservative</b>		
<b>Ingredienti - Ingredients</b>		
<i>Pomodoro fresco biologico Italiano - Italian Organic Fresh Tomatoes</i>		
<b>Informazioni nutrizionali - Nutritional information</b>		
<i>Fonte: Analisi Source : Analysis</i>		
		<i>Media per 100 g Average for 100g</i>
Valore energetico	<i>Energy</i>	28.46 kcal/119 KJ
Proteine	<i>Protein</i>	1.33 g
Carboidrati	<i>Carbohydrate</i>	5.2 g
Di cui zuccheri	<i>Of which sugar</i>	5.2 g
Fibre	<i>Fiber</i>	1.46 g
Sale	<i>Salt</i>	0.02 g
Grassi	<i>Fat</i>	0.26 g
Di cui saturi	<i>Of which saturates</i>	0.00 g
<i>I valori nutrizionali di cui sopra sono indicativi e riferiti al campione analizzato. These nutritional values are indicative as average measurements for the products</i>		

<b>Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic</b>		
Peso netto g	<i>Net weight g</i>	Standard ≥ 200 kg
Rapporto acido	<i>Acid ratio</i>	8-10 (method : titration with NaOH N/3)
Rapporto zuccheri	<i>Sugar ratio</i>	Min 40
Residuo ottico % - Brix	<i>Soluble solids %</i>	8-10
Consistenza Bostwick	<i>Bostwick Cm/30s</i>	7 -12
Sulphite reducing clostridia	<i>Sulphite reduc.clostr.</i>	< 100 Ufc/g
pH	<i>pH</i>	4.10 - 4.50
Muffe/Moulds	<i>%</i>	< 50
Acido Lattico/Lactic Acid	<i>g/kg</i>	< 2

<b>Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic</b>		
Odore	<i>smell</i>	Gradevole/ Agreeable – Fresco/Fresh
Colore	<i>color</i>	Rosso / Bright red
Sapore	<i>taste</i>	Gradevole/ Agreeable – Fresco/Fresh



Scheda Tecnica / Technical Sheet  
Passata di Pomodoro Biologica 8-10° in Fusti  
Technical Sheet Organic Passata-Mashed Tomatoes 8-10%

Consistenza *texture*

sodo - *firm*

**Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic**

Stabile a 37°C per 14 gg / *Stable 37°C for 14 days*

Stabile a 55°C per 7 gg / *Stable 55°C for 7 days*

**Confezionamento - Packaging**

Imballaggio primario *Primary packaging*

Buste asettiche in Fusti Metallici su pedane in legno  
*Aseptic Polyethylene Bags in metal drums on Wooden Pallets*

Chiusura / *Seam*

Regolare, conform alle specifiche – *Regular, in conformity*

Aspetto Interno ed Esterno  
*External and internal look*

Senza difetti, senza attacchi  
*Absence of defects, clean.*

Formato imballaggio	Formato imballaggio	Fusti per pallet	Altezza Fusti	Dimensione Bancale	
Size packaging	Net weight	Drums for Pallet	Drums Height	Pallet Size	
g	g	n°	cm	cm	
(Drums) 220 LTR	≥ 210 kg	4	100	112 x 112	

**Condizioni di conservazione – Storage condition of goods**

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto, il prodotto deve essere utilizzato rapidamente.

*Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened, the product must be used quickly.*

**Condizioni di trasporto e distribuzione – Condition of transport and distribution**

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente in condizioni di asciutto.

*Transport and distribute at room temperature in dry conditions.*

**Termine minimo di conservazione - Shelf life**

24 mesi dalla data di produzione – *24 months from the production date*

Per il problema nominato “flex-cracking” si raccomanda di utilizzare il prodotto entro 30 giorni dalla movimentazione. Conserve Manfus non è responsabile dei danni causati dal flex cracking dopo 90 giorni dalla data di spedizione. In caso di reclamo inoltrato oltre i 90 giorni dalla data di spedizione del prodotto, il cliente dovrà fornire per un idonea documentazione attestante che il difetto di conformità fosse esistente al momento della consegna. Per consentire una corretta gestione e analisi del reclamo, i dati obbligatori da comunicare sono i seguenti: n. fattura, n. DDT e codice di lotto.

*For the problem named “Flex-cracking” is recommended to use the product within 30 days of moving. Conserve Manfus Srl not responsible for damage caused by “Flex cracking” after 90 days from the date of shipment. In case of a complaint forwarded beyond 90 days from the date of shipment of the product, the customer must provide for documentation that proves that the defect is existing at the time of delivery. To permit effective management and analysis of the complaint, the data required to be reported are as follows: n. invoice, no. DDT and lot code.*

**Conformità legislative – Legal disclaimer**


Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.



**Scheda Tecnica / Technical Sheet**  
**Passata di Pomodoro Biologica 8-10° in Fusti**  
**Technical Sheet Organic Passata-Mashed Tomatoes 8-10%**

Le analisi sono eseguite seguendo i metodi ufficiali.

*The product comply in all respects with the provisions of any relevant national food legislation and any relevant EC regulations.*

<b>Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements</b>		
Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - <i>The product meet the following claims</i>	Si / No - Yes /No	
Idoneo per vegetariani ova latticini - <i>Suitable for Ovo - lacto vegetarians</i>	SI - Yes	
Idoneo per vegani - <i>Suitable for Vegans</i>	Si - Yes	
Idoneo per dieta Kosher - <i>Suitable for Kosher diets</i>	Si-Yes 	
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets</i>	Si, ma non certificato <i>Yes, but it isn't certified</i>	
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	Si - Yes	
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</i>	Si - Yes	
Prodotto da agricoltura biologica - <i>Organic certificated</i>	Si - Yes	
Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - <i>Free from Genetically Modified Organisms (GMO)</i>	Si - Yes	
Assenza di caffeina - <i>Free from Caffeine</i>	Si - Yes	
Assenza di dolcificanti - <i>Free from Sweeteners</i>	Si - Yes	
<b>Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens</b>		
Il prodotto è libero da <i>The product is free from</i>	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a <i>Presence attributed to:</i>
Prodotti di origine animale <i>Animal product(except rennet free milk product</i>	Si - Yes	
Grassi animali <i>Animal Fat(Excluding milk fat)</i>	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof</i>	Si - Yes	
Amido modificato <i>Modified Starch</i>	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati <i>Eggs and products thereof</i>	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati <i>Fish and products thereof</i>	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati <i>Peanuts and products thereof</i>	Si - Yes	
Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes	
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes	
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes	
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes	
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes	
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes	
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes	
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes	
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes	
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes	
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes	
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes	
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes	
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes	
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes	
Glutammato monosodico (E621) <i>Monosodium Glutamate(E621)</i>	Si - Yes	