

Prodotto - Product

Polpa Fine di Pomodoro Biologica Bag in Box 10 kg ***Organic Fine Tomato Pulpe in Bag in Box 10 kg***

Descrizione - Description

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi dalla pianta *Solanum lycopersicum* e successivamente privati della buccia e del peduncolo e conservata in busta asettica. Il prodotto è preparato da pomodoro fresco Italiano coltivato in campi aperti, lavato, pomodori maturi senza segni di deterioramento, insetti o corpi estranei. Il colore dei prodotti è rosso tipico di pomodori maturi sottoposti a trattamento termico. Nessun profumo estraneo. I pomodori freschi sono coltivati in campo aperto, esclusivamente di **provenienza Italia**.

*Vegetable preserves obtained from healthy and mature fruit from *Solanum lycopersicum* plant. Without skin and the peduncle they are packed stored in aseptic bags. The product is made from Italian fresh tomato grown in open field, washed, ripe tomatoes without signs of deterioration, insects or foreign bodies. The color of the products is red typical of ripe tomatoes subjected to heat treatment. The taste is typical of Italian tomatoes. No foreign scent. Finally subjected to thermal process for commercial sterility. The taste is typical of Italian tomatoes grown in open fields, they have **Italian origin**.*

Ingredienti – Ingredients

Pomodori freschi pelati* **(100%)**

Peeled Fresh tomatoes (100%)*

**Biologico/Organic*

Fasi del processo – Processing stages

Prodotto ottenuto da pomodori freschi e lavorati nello stesso giorno. Il processo è suddiviso nelle seguenti fasi: Selezione, lavaggio, Calibrazione, Cernita Manuale, Cernita Ottica, Triturazione, Passatrice/Raffinatrice, Trattamento termico, Riempimento in asettico, Confezionamento e Spedizione.

Product obtained only from fresh tomatoes processed on the same day. The process is divided into the following phases: Selection-washing-Calibration-Manual sorting, Optical sorting, refining, heat treatment and Cooling, - Aseptic Filling secondary packaging, shipping.

Utilizzo e conservazione– Use and Storage condition

Il prodotto può essere utilizzato tal quale dopo l’apertura o previa cottura eventualmente aromatizzato a piacere. La confezione chiusa deve essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto sino a scadenza. Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni.

The product can be used as it is after opening or after cooking, if necessary flavored at will.

The unopened can can be stored at room temperature in a cool, dry place, until expiry date. After opening, store in refrigerator(+4°C) and use within 3-4 days.

Tempo minimo di conservazione–Shelf life

24 mesi

24 months

Condizioni di trasporto e distribuzione – Conditions of transport and distribution

Trasportare e distribuire a temperatura ambiente.

Transport and distribute at room temperature

Informazioni Nutrizionali –Nutritional Information per drained product

		Media per 100g Average for 100g
Valore energetico	Energy	27Kcal/115Kj
Grassi	Fat	0.14 g
di cui saturi	Saturated**	0.05 g
di cui insaturi	Trans**	0.0
Colesterolo	Cholesterol	0.0 g
Sodio	Sodium	30 mg
Potassio	Potassium	230 mg
Carboidrati	Carbohydrate	4,67 g
Di cui Zuccheri	Sugars	4,22 g
Fibre	Fibers	1,86g
Proteine	Protein	0,92 g
Vitamina D	Vitamin D**	0.0 g
Calcio	Calcium	31 mg
Ferro	Iron	0.97mg
Sale	Salt	0.03 g

Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.

** contiene meno del 2% del fabbisogno giornaliero

GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels

Caratteristiche Chimico fisiche –Chemical Physical characteristic

Parametro	Parameter	standard
Peso netto g	Net Weight g	≥ 10.000
Residuo ottico %	Brix %	6- 7%
pH	pH	4,15 – 4,45
Corpi estranei	Foreing Bodies	Assenti/Absent
Muffe	Mould	<50%
Rapporto Acidità		<9
Rapporto zuccheri		>42
Residui di fitofarmaci	pesticide residues	Reg. CE 396/2005 e s.m./EC Reg. 396/2005 and updates
Contaminanti	Contaminants	Reg. CE 1881/2006 e s.m./ EC Reg. 1881/2006 and updates

Si dichiara che il residuo dei fitofarmaci è al di sotto dei valori massimi ammessi dalla normativa vigente.

It declares that the residue of pesticides are below the maximum levels allowed by law.

Caratteristiche Organolettiche –Organoleptic characteristic

Odore	Smell	Tipico fresco – typical fresh
Aspetto	Aspect	Omogeneo, Caratteristico, rosso uniforme – homogeneous, characteristic, uniform red
Sapore	Taste	Naturale e caratteristico del pomodoro fresco -Natural and characteristic of fresh tomatoes
Consistenza	Texture	Corposa – Firm

Caratteristiche Microbiologiche–Microbiological characteristic

Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C , senza agenti patogeni e la loro tossina per mezzo di trattamento di sterilizzazione fatto in modo da non compromettere la caratteristica organolettica del cibo, dopo l'incubazione a 37 ° C per 14 giorni il prodotto non ha subito modifiche, pertanto risulta essere commercialmente sterile. *Microbiological stable product without pathogens and their toxin by means of sterilization treatment made in manner to don't compromise organoleptic characteristic of food. After incubation to 37°C in it stews thermostatically for 14 days the product has not endured alterations, therefore it is from thinking itself commercially sterile. This assures an effective heat treatment.*

Confezionamento – Packaging

		Materiale	Dimensioni/Dimensions
Bags	<i>Webbed Aseptic bag</i>	Aluminium	(L)505X(W)390mm – Peso/Weight 145g
Cartone	<i>Wooden case</i>	Kraft-B flute – Kraft 0.3mm	20x29x23 cm – Peso/Weight 52g.
Epal Pallet	<i>Epal Pallet</i>	Wood / Legno	80x120x14 cm – Peso/Weight 20 kg

Bag da 10 kg per cartone: 1 - Cartoni per Epal pallet: 80 – Confezioni per strato: 16 – Strati per pallet: 5

Dimensioni pallet (compreso di pedana): 80x120x150cm

Cartoni per Container 20 box: 880 (11 pallets)

Confezioni per container 40 box: 1.920 (24 pallets)

10 kg bag per carton: 1 - Cartons per Epal pallet: 80 – Cartons per layer: 16 – Layers per pallet: 5

Dimension pallet (pallet included): 80x120x150 cm

Cartons per 20 ft container: 800 (11 Pallets 80x120 cm)

Cartons per 40 ft container: 1920 (24 pallets 80x120 cm)

Conformità legislativa – Legal disclaimer

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

Requisiti dietetici speciali – Special dietary requirements

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 (certificato/certified Kosher)</i>	SI - YES
Idoneo per dieta Halal - <i>Suitable for Halal diets (certificato/certified Halal)</i>	SI - YES
Idoneo per celiaci - <i>Suitable for Coeliacs</i>	SI - YES
Idoneo per diabetici - <i>Suitable for Diabetics</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

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food intolerance and allergens

Il prodotto è libero da – <i>The Product is free from</i>	Si / No - Yes /No
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 (chestnuts, coconut and pine nut)</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

Nell'azienda viene lavorato solo pomodoro per tanto non vi è possibilità di contaminazione crociata da altri prodotti e quindi da allergeni derivanti da altre lavorazioni.

The farm is worked only tomatoes for so there is no possibility of cross-contamination from other products and then by allergens resulting from other treatments.

Codice Lotto/ Batch code

Codifica a getto di inchiostro – Leggibile – Esatta / Coding a Inkjet – readable – exact. Codice stabilimento/lettera “L” lotto/Lettera Anno/Progressivo giorno anno(3 cifre)/eventuale lettera x prodotto/Ora codifica dell’unità

Code Factory/letter “L” Lot/letter YEAR/ progressive number of the day/ letter eventuality for type product/Packaging time.

Dicitura Biologica su etichetta/ Organic Label Code

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAF: IT BIO 006

Operatore /Operator: T585

EAN Latta / EAN Code n.: 8033757240230



Codice prodotto interno / Internal Product Code

BIOPOL10

Stabilimento di Produzione / Production Place

Strada Argine Mezzano n° 34, Ostellato (FE)

Conformità legislative prodotti Biologici – Organic Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed europea in riferimento ai regolamenti UE 2018/848 applicabili agli alimenti.

Nota: Il prodotto è conforme a molte norme e leggi internazionali, ma per le specificità di alcuni paesi è bene fare una valutazione preliminare in relazione al paese di destinazione

The product complies with national and European legislation with reference to EU food regulations UE 2018/848

Note: The product also complies with many international standards and legislation, but their specificity should be asked for a verification preliminare indicating the destination state.

Dichiarazione conformità imballi – *Confirmity statement*

Si dichiara che i materiali / *It is hereby declared that the materials:*

- POLIVEL.2 606422 (aseptic bags code 9485SBB)
- POLIVEL.2 606420 (aseptic bags code 8485TL8C)
- POLIVEL.2 502749 (aseptic bags code 8608SBB)
- FLEXIAL 606779 (aseptic bags code 8714NHHB and 8716NHHB)
- FLEXIAL 506780 (aseptic bags code 8500HHBB)
- FLEXIGOLD 506423 (aseptic bags code 8599NHB)

for the following conditions of use:

- packaging of: “Fruits in the form of purée, preserves, pastes or in its own juice or in sugar syrup (jams, compote and similar products)” - reference number 04.02B and “Vegetables in the form of purée, preserves, pastes or in its own juice (including pickled and in brine)” - reference number 04.05C
- process conditions : time -- at room temperature
- storage conditions : time over 30 days at room temperature

Satisfy the requirements of

the following European Community legislation:

- Regulation 1935/2004/EC
- Regulation 2023/2006/EC
- Regulation 282/2008/EC
- Regulation 10/2011/EU and subsequent amendments

and the following Italian legislation:

- Ministerial Decree 21/03/1973 and subsequent amendments