



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01
01/01/2018

Nome del prodotto	PASSATA DI POMODORO	Product name	TOMATO PURÉE	Nom du produit	PURÉE DE TOMATES
Denominazione legale di vendita	Passata di pomodoro	Legal name	Tomato purée	Dénomination légale de vente	Purée de tomates
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Succo di pomodoro italiano parzialmente concentrato, con sale aggiunto, ottenuto 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 tomato juice partially concentrated, with addition of salt, 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 for human consumption.	Description	Jus de tomates italiennes partiellement concentré, additionné de sel, 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 vigueur des produits alimentaires destinés à la consommation.
Lista ingredienti	Pomodoro 99,5%, sale.	Ingredients list	Tomato 99.5%, salt.	Liste des ingrédients	Tomate 99,5%, sel.
Shelf life bottiglia	36 mesi	Bottle shelf life	36 months	Durée de conservation bouteille	36 mois
Shelf life scatola	36 mesi	Can shelf life	36 months	Durée de conservation boîte	36 mois
Shelf life brik	24 mesi	Brik shelf life	24 months	Durée de conservation brik	24 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</p> <p>X</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numero da 0 a 95 che identifica il quarto d'ora di</p> <p>nnn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Codice da 1 a 4 caratteri che identifica lo</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numero sequenziale che identifica il mese ed il giorno di</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Eventuale numero che identifica la linea di</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Termine minimo di conservazione espresso secondo le</p> <p>(X)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>gg/mm/aaaa</p> </div> </div>	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 AITPA</p> <p>X</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Number from 0 to 95 which identifies the quarter-hour of</p> <p>nnn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Code from 1 to 4 characters that identifies the</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Sequential number that identifies the production day and the production</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Number that identifies the production line</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Best before date expressed according to the local legislation</p> <p>(X)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>gg/mm/aaaa</p> </div> </div>	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 par</p> <p>X</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numéro de 0 à 95 pour identifier le quart d'heure de</p> <p>nnn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Code de 1 à 4 caractères identifiant l'usine</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numéro séquentiel identifiant le mois et le jour de production</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Numéro pour identifier la ligne de production (indiqué)</p> <p>nn</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Date de la durabilité minimale dans le format conforme à la</p> <p>(X)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>gg/mm/aaaa</p> </div> </div>
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 préparations gastronomiques.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso brillante, esente da punti neri o bruciature, semi interi o frammentati, bucce. Odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.	Organoleptic parameters	Bright red colour, free from black spots, seeds and peels. Aromatic smell and taste, typical of tomato. Homogenous, thick texture, free from syneresis.	Caractéristiques organoleptiques	Couleur rouge vif, sans peaux ni pépins. Odeur et saveur typiques de la tomate. Consistance homogène, dense, sans synérèse.
Caratteristiche chimico-fisiche		Physical-chemical parameters		Caractéristiques chimiques et physiques	
Residuo Ottico	8,0 - 10,5 °Bx	Optical Residue	8,0 - 10,5 °Bx	Résiduelle Optique	8,0 - 10,5 °Bx
Cloruri totali	0,4 - 0,9%	Total chlorides	0,4 - 0,9%	Total des chlorures	0,4 - 0,9%
Acidità	≤ 9,0%	Acidity	≤ 9,0%	Acidité	≤ 9,0%
pH	≤ 4,5	pH	≤ 4,5	pH	≤ 4,5
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological parameters		Caractéristiques microbiologiques	
Stabilità commerciale	Stabile commercialmente	Commercial stability	Commercially stable	Stabilité commerciale	Commerciallement stable



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01
01/01/2018

Valori nutrizionali medi			Average nutritional values			Valeurs nutritionnelles moyennes		
Energia	149 kJ/36 kcal	100 g	Energy	149 kJ/36 kcal	100 g	Énergie	149 kJ/36 kcal	100 g
Grassi	< 0,5	g/100 g	Fat	< 0,5	g/100 g	Matières grasses	< 0,5	g/100 g
-di cui saturi	< 0,1	g/100 g	-of wich saturates	< 0,1	g/100 g	- dont acides gras saturés	< 0,1	g/100 g
Carboidrati	5,1	g/100 g	Carbohydrate	5,1	g/100 g	Glucides	5,1	g/100 g
-di cui zuccheri	4,5	g/100 g	-of wich sugars	4,5	g/100 g	- dont sucres	4,5	g/100 g
Proteine	1,6	g/100 g	Protein	1,6	g/100 g	Protéines	1,6	g/100 g
Fibre	3,0	g/100 g	Fibre	3,0	g/100 g	Fibres	3,0	g/100 g
Sale	0,50	g/100 g	Salt	0.50	g/100 g	Sel	0,50	g/100 g
Sodio	200	mg/100 g	Sodium	200	mg/100 g	Sodium	200	mg/100 g
Acidi grassi monoinsaturi trans	n.r.	%	Monounsaturated trans fatty acids	n.r.	%	Acides gras mono-insaturés trans	n.r.	%
Acidi grassi polinsaturi trans	n.r.	%	Polyunsaturated fatty acids trans	n.r.	%	Acides gras poly-insaturés trans	n.r.	%
Colesterolo	< LoQ	mg/100 g	Cholesterol	< LoQ	mg/100 g	Cholestérol	< LoQ	mg/100 g
Vitamina A: all-trans-retinolo	< LoQ	mg/100 g	Vitamin A: all-trans-retinol	< LoQ	mg/100 g	Vitamine A: all-trans-rétinol	< LoQ	mg/100 g
Vitamina A: 13-cis-retinolo	< LoQ	mg/100 g	Vitamin A: 13-cis-retinol	< LoQ	mg/100 g	Vitamine A: 13-cis-rétinol	< LoQ	mg/100 g
Acido L-ascorbico (Vit.C)	13,7	mg/100 g	L-ascorbic acid (Vit.C)	13,7	mg/100 g	Acide L-ascorbique (Vit.C)	13,7	mg/100 g
Vitamina D2	n.r.	mg/Kg	Vitamin D2	n.r.	mg/Kg	Vitamine D2	n.r.	mg/Kg
Vitamina D3	n.r.	mg/Kg	Vitamin D3	n.r.	mg/Kg	Vitamine D3	n.r.	mg/Kg
Calcio	153	mg/Kg	Calcium	153	mg/Kg	Calcium	153	mg/Kg
Ferro	3,09	mg/Kg	Iron	3,09	mg/Kg	Fer	3,09	mg/Kg
Potassio	3890	mg/Kg	Potassium	3890	mg/Kg	Potassium	3890	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>		



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01
01/01/2018

Diagramma di flusso	Flow diagram	Diagramme de flux
<p>Pesticidi e contaminanti</p> <p>Residui di pesticidi Reg. CE 396/2005 e s.m.i.</p> <p>Contaminanti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.</p> <p><i>Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.</i></p> <p>OGM</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati.</p> <p>Allergeni</p> <p>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.</p> <p>Il prodotto NON contiene glutine</p> <p>Irradiazione</p> <p>Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene zuccheri aggiunti.</p> <p>Aromi naturali</p> <p>Mutti SpA dichiara che nel prodotto non sono presenti aromi.</p>	<p>Pesticides and contaminants</p> <p>Pesticides residues Reg. CE 396/2005 as subsequently amended and supplemented.</p> <p>Contaminants Reg. CE 1881/2006 as subsequently amended and supplemented.</p> <p><i>The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes</i></p> <p>GMO</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product does not contain genetically modified proteins or DNA.</p> <p>Allergens</p> <p>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.</p> <p>The product does NOT contain gluten</p> <p>Irradiation</p> <p>Mutti SpA hereby declares that the product does not contain added sugars.</p> <p>Natural flavouring</p> <p>Mutti SpA hereby declares that there are no aromas added to the product.</p>	<p>Pesticides et contaminants</p> <p>Résidus de pesticides Règ. CE 396/2005, tel que modifié.</p> <p>Contaminants Règ. CE 1881/2006, tel que modifié.</p> <p><i>Les analyses emploient les méthodes d'analyse officielles pour les conserves végétales.</i></p> <p>OGM</p> <p>Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de protéines ou ADN génétiquement modifiés.</p> <p>Allergènes</p> <p>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.</p> <p>Le produit ne contient pas de gluten</p> <p>Traitement par ionisation</p> <p>Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas sucres ajoutés.</p> <p>Arômes naturels</p> <p>Mutti SpA déclare qu'aucun arôme n'est ajouté dans le produit.</p>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01
01/01/2018

<p>HACCP e Regolamento UE 852/04</p> <p>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.</p>	<p>HACCP and EU Regulation 852/04</p> <p>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.</p>	<p>HACCP et Règlement UE 852/04</p> <p>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.</p>
<p>Tracciabilità e Regolamento UE 178/02</p> <p>Mutti SpA dichiara che in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, viene garantita la registrazione dei dati necessari ad assicurare la tracciabilità secondo quanto previsto del Regolamento UE 178/02 e s.m.i.</p>	<p>Traceability and EU Regulation 178/02</p> <p>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.</p>	<p>Traçabilité et Règlement UE 178/02</p> <p>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.</p>
<p>Materiali di confezionamento a contatto</p> <p>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:</p> <p>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. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.</p>	<p>Food contact packaging materials</p> <p>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:</p> <p>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.</p>	<p>Matériaux d'emballage en contact</p> <p>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:</p> <p>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.</p>
<p>Bisfenolo A (BPA)</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.</p>	<p>Bisphenol A (BPA)</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all primary packaging does not contain BPA intentionally added.</p>	<p>Bisphénol A (BPA)</p> <p>Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires ne contiennent pas de BPA ajoutés intentionnellement.</p>
<p>Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)</p> <p>Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.</p>	<p>Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE)</p> <p>Mutti SpA hereby declares that all primary packaging are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Bisphénol A (BPA), diglycidyléther (BADGE), bisphénol F-diglycidyléther (BFDGE), Novolac glycidyléther (NOGE)</p> <p>Mutti SpA déclare que tous les emballages en contact sont conformes au Règ. UE 1895/2005, tel que modifié.</p>
<p>Etichettatura</p> <p>Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.</p>	<p>Labelling</p> <p>Mutti SpA hereby declares that products labelling is compliant with the EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.</p>	<p>Étiquetage</p> <p>Mutti SpA déclare que l'étiquetage des produits est conforme aux dispositions du Règ. UE 1169/2011, tel que modifié.</p>
<p>Origine del pomodoro</p> <p>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 impiegato per i suoi prodotti.</p>	<p>Tomato origin</p> <p>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.</p>	<p>Origine de la tomate</p> <p>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.</p>
<p>Produzione integrata del pomodoro</p> <p>Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.</p>	<p>Tomato integrated production</p> <p>Mutti SpA hereby declares to apply a certified integrated production system in compliance with the national standard UNI 11233:2009.</p>	<p>Production intégrée de la tomate</p> <p>Mutti SpA déclare qu'elle applique un système de production intégrée certifié en conformité avec la norme nationale UNI 11233:2009.</p>
<p>Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare</p>	<p>Quality and Food Safety Management System</p>	<p>Système de gestion de la qualité e de la sécurité alimentaire</p>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO
FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET
FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI



Rev. 01
01/01/2018

Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo gli standard internazionali BRC, IFS.	Mutti SpA hereby declares to apply certified quality and food safety management system in compliance with the international standards BRC, IFS.	Mutti SpA déclare appliquer des systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire certifiés conforme aux normes internationales BRC, IFS.
--	---	---

MUTTI S.p.A.
Via Traversetolo, 28 - Fraz. PIAZZA
43022 MONTECHIARUGOLO (PR)
C.F./P.IVA N. Iscr. Reg. Impr. 02738310342
Michela Rossi

Responsabile Assicurazione Qualità
Quality Assurance Manager
Michela Rossi