

**SCHEDA TECNICA  
TEC. DATA SHEET**

MP 08-04

First issue dated 21-  
5-12 Update: 02-05-  
2013  
Rev:2**SUGO POMODORO E BASILICO - TOMATO AND BASIL SAUCE 340 g**

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION</b>	Salsa a base di pomodori e basilico senza aggiunta di conservanti. Basil and tomatoes based pasta sauce with no added preservatives
<b>SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION PLANT AND HEADQUARTERS</b>	Via Bruges, 60/g-h 59100 PRATO (PO) www.tuscanoption.it e-mail: <a href="mailto:info@tuscanoption.it">info@tuscanoption.it</a>
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>	Polpa di pomodoro 81%; doppio concentrato di pomodoro 10%; olio extravergine d'oliva; basilico 2%; cipolla; sale. Tomato pulp 81%; double concentrated tomato paste 10%; extra virgin olive oil; basil 2%; onion; salt.
<b>TRATTAMENTO TERMICO / HEAT TREATMENT</b>	Braising pan cooking; pasteurization. Cottura in brasiera, pastorizzazione.
<b>DESTINAZIONE D'USO / INTENDED USE</b>	Target: genere di largo consumo. Target: large consumer product.
<b>DICHIARAZIONE O.G.M./ G.M.O. DECLARATION</b>	In ditta non vengono utilizzati prodotti geneticamente modificati. No O.G.M.s are used inside the production plant.
<b>ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)</b>	No None.
<b>ALLERGENI PRESENTI NEL SITO PRODUTTIVO / ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCTION PLANT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)</b>	Pesce e prodotti a base di pesce; crostacei e prodotti a base di crostacei; latte e prodotti a base di latte; frutta a guscio (anacardi e noci); anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; sedano, molluschi e prodotti a base di molluschi; soia e derivati; sesamo; glutine. Fish and fish based products; shellfish and shellfish based products; mollusc and mollusc based products; milk and milk based products; nuts (cashew nuts); sulfur dioxide and sulphites in concentrations superior to 10 mg/kg.; celery and celery based products, soy and soy based products, sesame, gluten.
<b>CONFORMITÀ IMBALLI / PACKAGING COMPLIANCE</b>	Il vaso di vetro e la capsula sono conformi ai Regolamenti 2004/1935/CE; 2006/2023/CE; 2005/1895/CE; 2011/10/UE ed alla Direttiva 2002/72/CE e smi / The glass jar and the cap are in accordance with the 2004/1935/CE; 2006/2023/CE; 2005/1895/CE; 2011/10/UE Regulations and with the 2002/72/CE Directive.
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION METHOD</b>	Room temperature. Once opened, keep refrigerated at $\pm 4^{\circ}\text{C}$ and use within 3 or 4 days. A temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero a $+4^{\circ}\text{C}$ e consumare entro 3-4gg.
<b>CONSIGLI D'USO / ADVICE ON USE</b>	Il prodotto è pronto al consumo. Si consiglia di scaldarlo in padella con piccola aggiunta di acqua di cottura. / This product is ready to use, simply warm it up gently in a non-stick pan with a couple of spoonfuls of water.
<b>SHELF LIFE</b>	36 mesi/months
<b>TRASPORTO E DISTRIBUZIONE / SHIPMENT AND DISTRIBUTION</b>	Il prodotto non necessita di temperatura controllata e può essere trasportato con automezzi non refrigerati. / This product does not require controlled temperature and can be shipped in non- refrigerated means of transport.
<b>ALTRE DICHIARAZIONI / OTHER STATEMENTS</b>	Senza glutine / GLUTEN FREE - Product suitable for celiacs

This document contains confidential information and is the property of Pellegrini Srl only. Any unauthorized use by a third party will be prosecuted. The information contained herein is to be deemed correct and accurate to the best of our knowledge. All the information will be deemed valid up to further reviews. The present document conforms to the original signed and deposited in the Quality Administration System Department.



# SCHEDA TECNICA TEC. DATA SHEET

MP 08-04

First issue dated 21-5-12  
Update: 02-05-2013  
Rev:2

## Modalità di Confezionamento ed Imballaggio Packaging Method

**Materiale:** vasetto di vetro con capsula di garanzia tipo "click".  
**Material:** glass jar with "click" safety cap; elastic band-secured cardboard paper.

Peso netto vasetto:/Jar net weight: **340 g**

Tara confezione:/Packaging tare: **205 g**

misure vasetto /Jar measure: 13,2 cm (h) 7,1 cm (d)  
misure cartone /Case measures: 22,5x15 x h 13,5 cm  
Items per case: 6  
pezzi per cartone /case per layer: 24  
strati per pallets /Layers per pallet: 7

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	<b>SAPORE / FLAVOUR</b>	Intenso di pomodoro e basilico. Intense of tomato and basil.			
	<b>CONSISTENZA / TEXTURE</b>	Omogeneo, condisce molto bene la pasta. Homogeneous, it seasons pasta very well.			
	<b>ASPETTO / LOOK</b>	Denso, olive ben visibili. Dense, well visible olives			
	<b>ODORE / AROMA</b>	Tipico di questo prodotto Typical of this product			
<b>Average nutritional values per 100 g. of product</b>		Chemical - microbiological reference frame			
		parameter	U. of measurement	m	M
		C.M.T.	UFC/g	N.R.	10
<b>ENERGETIC VALUE</b>	307 kjoule	Clostridia s.r.	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>Kcal</b>	74 Kcal	B. cereus	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>FATS</b>	3,9 g	Moulds and yeasts	UFC/g	N.R.	N.R.
<b>of which saturates</b>	0,6 g	Stability test (pH variation)	<0,5	After incubation test: 7 days at = +55°C	
<b>CARBOHYDRATES</b>	7,4 g				
<b>of which sugars</b>	5,2 g	<b>CERTIFICATIONS AND LEGISLATIVE ADJUSTMENTS:</b> HACCP system applied in compliance with the following Regulations: 2004/852/CE; 2004/853/CE Certifications: <b>I.F.S.</b> ; <b>B.R.C.</b>			
<b>FIBERS</b>	1,9 g				
<b>PROTEINS</b>	1,3 g				
<b>Salt</b>	0,82 g				
<p><b>CERTIFICAZIONI E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO:</b> Sistema HACCP applicato secondo i Regolamenti: 2004/852/CE; 2004/853/CE Certificazioni: I.F.S. ; B.R.C.</p> <p><b>CERTIFICATIONS AND LEGISLATIVE ADJUSTMENTS:</b> HACCP system applied in compliance with the following Regulations: 2004/852/CE; 2004/853/CE Certifications: I.F.S ; B.R.C.</p>					

Update :

06/07/2020 Rev: 0