

**SCHEDA TECNICA
TEC. DATA SHEET**

MP 08-04

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

DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION	Salsa a base di pomodori e olive senza aggiunta di conservanti. Tomatoes and olives based pasta sauce with no added preservatives.
SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE /PRODUCTION PLANT AND HEADQUARTERS	Via Bruges, 60/g-h 59100 PRATO (PO) www.tuscanoption.it e-mail: info@tuscanoption.it
INGREDIENTI /INGREDIENTS	Polpa di pomodoro 74%; olive verdi 10%; doppio concentrato di pomodoro; olio extravergine d'oliva; olive nere 2%; sale; zucchero; origano. Tomato pulp 74%; green olives 10%; double concentrated tomato paste; extra virgin olive oil; black olives 2%; salt; sugar; oregano.
TRATTAMENTO TERMICO /HEAT TREATMENT	Braising pan cooking; pasteurization. Cottura in brasiera, pastorizzazione.
DESTINAZIONE D'USO /INTENDED USE	Target: genere di largo consumo. Target: large consumer product.
DICHIARAZIONE O.G.M./ G.M.O. DECLARATION	In ditta non vengono utilizzati prodotti geneticamente modificati. No O.G.M.s are used inside the production plant.
ALLERGENI PRESENTI NEL PRODOTTO /ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)	No. None.
ALLERGENI PRESENTI NEL SITO PRODUTTIVO /ALLERGENS PRESENT IN THE PRODUCTION PLANT (All. II Reg. UE n. 1169-2011)	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.
CONFORMITÀ IMBALLI /PACKAGING COMPLIANCE	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.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE /PRESERVATION METHOD	Room temperature. Once opened, keep refrigerated at $\leq +4^{\circ}\text{C}$ 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.
CONSIGLI D'USO / ADVICE ON USE	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.
SHELF LIFE	36 mesi/months
TRASPORTO E DISTRIBUZIONI /SHIPMENT AND DISTRIBUTION	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.
ALTRE DICHIARAZIONI /OTHER STATEMENTS	Senza glutine / GLUTEN FREE - Product suitable for celiacs



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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTI CS	SAPORE /FLAVOUR	Intenso di pomodoro, ben percepibili le olive. Intense of tomato, very perceptible taste of olives.			
	CONSISTENZA /TEXTURE	Omogeneo, condisce molto bene la pasta. Homogeneous, it seasons pasta very well.			
	ASPETTO /LOOK	Denso, olive ben visibili. Dense, well visible olives			
	ODORE /AROMA	Tipico di questo prodotto Typical of this product			
Average nutritional values per 100 g. of product		Chemical - microbiological reference frame			
		parameter	U. of measurement	m	M
		C.M.T.	UFC/g	N.R.	10
ENERGETIC VALUE	387 kjoule	Clostridia s.r.	UFC/g	N.R.	N.R.
Kcal	93 Kcal	B. cereus	UFC/g	N.R.	N.R.
FATS	6,0 g	Moulds and yeasts	UFC/g	N.R.	N.R.
of which saturates	0,9 g	Stability test (pH variation)	<0,5	After incubation test: 7 days at = +55°C	
CARBOHYDRATES	7,2 g				
of which sugars	5,4 g				
FIBERS	2,3 g				
PROTEINS	1,4 g				
Salt	1,2 g				
CERTIFICAZIONI E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO:					
Sistema HACCP applicato secondo i Regolamenti: 2004/852/CE; 2004/853/ CE Certificazioni: I.F.S. ; B.R.C.					
CERTIFICATIONS AND LEGISLATIVE ADJUSTMENTS:					
HACCP system applied in compliance with the following Regulations: 2004/852/CE; 2004/853/ CE Certifications: I.F.S ; B.R.C.					

Update :
06/07/2020 Rev: 0