


**POMODORI PELATI INTERI**  
*Whole Peeled Tomatoes*

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**  
**Product Description**

<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>POMODORI PELATI INTERI in succo di pomodoro</b> <i>Whole Peeled tomatoes in tomato juice</i> 
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO</b> <i>PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION</i>	<b>I Pomodori Pelati Interi sono costituiti da pomodori pelati maturi ed interi con aggiunta di succo di pomodoro, preconfezionati in imballi metallici ermetici, stabilizzati mediante trattamenti di pastorizzazione.</b> <i>Whole Peeled Tomatoes are constituted by mature and whole with addition of tomato juice, pre-packaged in airtight metal containers, stabilized by pasteurization treatment.</i>
<b>INGREDIENTI</b> <i>INGREDIENTS</i>	<b>Pomodori Pelati Interi ≥ 68%, succo di pomodoro 32,0-31,96%, correttore di acidità: Ac. Citrico (E330) 0,0-0,04%.</b> <i>Whole Peeled Tomatoes ≥68%, tomato juice 32,0-31,96%, acidity regulator: Citric acid (E330) 0,0-0,04%.</i>
<b>ORIGINE DEL PRODOTTO</b> <i>PRODUCT ORIGIN</i>	<b>La ditta SICA s.r.l. dichiara che tutti gli ingredienti dei propri prodotti sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non sono venuti a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / The company SICA s.r.l. declares that all the ingredients of their products are ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and they did not come in contact with ionized or radiant substance.</b>
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b> <b>Product Characteristics</b>	
<b>Peso netto (g)/ Capacità (ml)</b> <i>Net weight/ Capacity</i>	≥ 2500/2650
<b>Peso sgocciolato (%)</b> <i>Drained weight</i>	≥ 68 %
<b>N° Pezzi</b> <i>Number of fruits</i>	25÷40
<b>Pezzatura (mm)</b> <i>Size</i>	60÷80
<b>Interezza</b> <i>Integrity</i>	≥ 70%
<b>Residuo ottico</b> <i>Brix value</i>	≥ 6.0 °Bx
<b>pH (correttore di acidità: acido citrico)</b> <i>(pH adjustment: by citric acid)</i>	4.20 ÷ 4.49
<b>Muffe (Metodo Howard)</b> <i>Howard mould count</i>	≤ 40%
<b>Pelli residue cmq/100 gr</b> <i>Skin residuals cmq/100gr</i>	≤ 3 (calcolando la media su 5 scatole) ≤ 3 (average value on 5 cans)
<b>Corpi Estranei</b> <i>Foreign Bodies</i>	Assenti <i>Absent</i>
<b>Vuoto</b> <i>Vacuum</i>	≥ 10 cm Hg
<b>Spazio di Testa (mm)</b> <i>Head space (mm)</i>	≥ 5
<b>Consistenza</b> <i>Consistency</i>	Buona <i>Good</i>

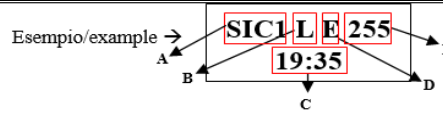
<b>Colore</b> <i>Colour</i>	Tipico <i>Typical</i>			
<b>Odore</b> <i>Smell</i>	Tipico <i>Typical</i>			
<b>Sapore</b> <i>Flavor</i>	Tipico <i>Typical</i>			
<b>Rapporto Acidità</b> <i>Acid Ratio</i>	≤ 8%			
<b>Rapporto Zuccheri</b> <i>Sugars Ratio</i>	≥ 45%			
<b>TMC</b> <i>Shelf Life</i>	36 Mesi <i>36 Months</i>			
<b>Valori Microbiologici (ufc/g)</b> <i>Microbiological values (cfu/g)</i>	Conta batterica totale ( <i>Total plate count</i> )	<100	UNI EN ISO 4833-1 :2013	
	Batteri aerobi, mesofili ( <i>aerob.mesof.germ</i> )	<560	ISO 15214 :2008	
	Batteri lattici acidi ( <i>lactic acid bacterium</i> )	<560	ISO 21527 :2008	
	Enterobacter ( <i>Enterobacteriaceae</i> )	<10	ISO 21528-2:2017	
	E. Coli ( <i>E.Coli</i> )	<10	ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001	
	Coliformi ( <i>Coliform bacteria</i> )	<10	ISO 4832 :2006	
	Bacilli ( <i>Bacillus Cereus</i> )	<10	ISO 7932 : 2020	
	Stafilococchi ( <i>Staphylococcus Aureus</i> )	<10	UNI EN ISO 68888-2 :2004	
	Clostridi ( <i>C. Perfringes</i> )	<10	ISO 7937 :20025	
	Lieviti ( <i>Yeasts</i> )	<10	ISO 18593:2018	
	Muffe ( <i>Mould</i> )	<10	ISO 21527-1 :2008	
	Salmonella ( <i>Salmonella</i> )	Assente (absent)	ISO 6579 :2008	
	Listeria ( <i>Listeria Monocytogenes</i> )	<10	ISO 11290-2 :2005	
	Altro ( <i>Others</i> )			
Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg./ <i>Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days</i>				
<b>Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/Kg</b> <i>Value of Maximum content of yeavy metals mg/kg</i>	Arsenico ( <i>Arsenic</i> )	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89	
	Cadmio ( <i>Cadmium</i> )	< 0.02	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34	
	Mercurio ( <i>Mercury</i> )	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109	
	Piombo ( <i>Lead</i> )	< 0.05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34	
<b>Tabella Nutrizionale</b> (Valori tipici per 100 g di prodotto) <i>Nutritional table (Typical value for 100g of product</i>	Energia ( <i>Energy</i> )	97Kj / 23 Kcal		
	Grassi ( <i>Fat</i> )	0.5 g		
	( di cui saturi ) ( <i>of which saturated</i> )	0.01 g		
	( di cui trans ) ( <i>of wich trans</i> )	0.01 g		
	Carboidrati ( <i>Carbohydrate</i> )	2.6 g		
	di cui zuccheri ( <i>of which sugar</i> )	2.5 g		
	Fibre ( <i>Fiber</i> )	1.7 g		
	Proteine ( <i>Protein</i> )	1.2 g		
	Sale ( <i>Salt</i> )	0.10 g		
<b>Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/</b> <i>Storage information before and after opening container</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari (23°C ± 10). Il prodotto una volta aperto, va riposto in frigorifero e consumato entro 3 giorni./ <i>Store in a cool, dry place away from heat sources and exposure to direct sunlight (23°C ± 10). The product once opened, store in a refrigerator and use preferably within 3 days.</i>			
<b>INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI</b> <b>Allergenes and intolerance ingredients informations</b>				
<b>Allergene/Allergen</b>	<b>Presenza nel prodotto/ Present in this product</b>	<b>Presenza nella linea produttiva/ Present in the production line</b>	<b>Presenza nel luogo di stoccaggio/ Present in the department storage</b>	<b>Rischio di contaminazione crociata/ Risks of cross-contamination</b>
<b>Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro derivati/ Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut or their strains and by-products</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on shellfish</b>	NO	NO	NO	NO
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Mollusks and products</b>	NO	NO	NO	NO

<i>based on mollusks</i>				
<b>Uova e prodotti a base di uova/</b> <i>Eggs and egg-based products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Pesce e prodotti a base di pesce/</b> <i>Fish and sea food-based products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Arachidi e prodotti a base di</b> <b>arachidi/</b> <i>Peanuts and peanut-based</i> <i>products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Soia e prodotti a base di soia/</b> <i>SoyBeans soy-based products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Lupini e prodotti a base di lupini/</b> <i>Lupins and lupine-based products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte (</b> <b>compreso il lattosio)/</b> <i>Milk and dairy</i> <i>products (lactose included)</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Frutta a guscio (Mandorle,</b> <b>Nocciole, Noci comuni, Noci di</b> <b>acagiù, Noci pecan, Noci del</b> <b>Brasile, Pistacchi, Noci del</b> <b>Queenslan e prodotti derivati/</b> <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts,</i> <i>walnuts, cashew, pecan Brazil,</i> <i>pistachios, macadamia nuts or</i> <i>Quensland nbuts and their by-</i> <i>products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Sedano e prodotti a base di</b> <b>sedano/</b> <i>Celery and celery based</i> <i>products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Senape e prodotti a base di</b> <b>senape/</b> <i>Mustard and mustard-based</i> <i>products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di</b> <b>de semi di sesamo/</b> <i>Sesame seeds</i> <i>and sesame seeds-based products</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Biossido di zolfo e Solfiti in</b> <b>concentrazioni superiori a</b> <b>10mg/kg o 10mg/l espessi come</b> <b>SO<sub>2</sub>/</b> <i>Sulphur dioxide and sulphites</i> <i>in concentrations above 10 mg/kg</i>	NO	NO	NO	NO
<b>Privo di coloranti azotati (Nitrogen colouring additives free)</b>				
<b>Privo di benzoati (Benzoates free)</b>				
<b>Privo di BHA/BHT (BHA/BHT free)</b>				
<b>Privo di glutammato (MSG free)</b>				
<b>Privo di dolcificanti (Free of Sweeteners)</b>				
<b>Privo di caffeina (Free of Cafeine)</b>				
<b>Privo di farina di Carrube E410 (Free from Carob flour E410)</b>				
<b>Privo di farina di Grillo (Free from Cricket flour)</b>				
<b>Idoneo per alimentazione HALAL (Halal suitable)</b>				
<b>Idoneo per alimentazione Kosher (Kosher suitable)</b>				
<b>Idoneo per i vegetariani (Vegetarians suitable)</b>				
<b>Idoneo per i vegani (Vegans suitable)</b>				
<b>Idoneo per i celiaci (Suitable for Coeliacs)</b>				
<b>Idoneo per i diabetici (Suitable for Diabetics)</b>				
<b>INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO E CODIFICA</b>				
<b>Formato (g)/Size (g)</b>	2500g			
<b>Corpo/Body</b>	Banda stagnata. Smalto BPANI int. / Grezzo ext. <i>Tin plate cans. BPANI White lacquered int. / Raw ext.</i>			

**Fondo e Coperchio/Bottom and end**

TFS (Tin Free Steel) BPANI White lacquered int./ Gold ext. or BSE (Tinplate) BPANI White lacquered int./ Gold ext.

**Istruzione codifica lotto/Instruction**  
*batch code encoding*



- A. Identificativo stabilimento di produzione / *identification production site*
- B. Lotto / *batch*
- C. Ora di produzione / *time of production*
- D. Anno di produzione codificato a lettera secondo quanto comunicato dal CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) / *Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles)*
- E. Giorno di produzione secondo calendario Giuliano / *Day of production according to the Julian calendar*

E' possibile aggiungere ulteriori informazioni istruite a tempo debito / It's possible add more information provided in due time.

**ETICHETTATURA IMBALLAGGI**  
**Packaging labeling**

RACCOLTA DIFFERENZIATA	
LATTA	ETICHETTA
FE 40	PAP 22
Metallo	Carta

Verifica le disposizioni del tuo Comune.  
Conferisci in raccolta il contenitore vuoto.

IL RCQ  
Giuseppina Bergamasco