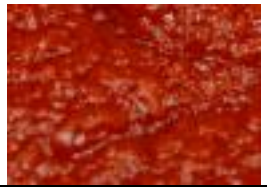
PIZZA SAUCE DI POMODORO AROMATIZZATA
AROMATIZED PIZZA SAUCE

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO **Product Description**	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**PIZZA SAUCE DI POMODORO AROMATIZZATA** *Aromatized Pizza Sauce* 
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PROCESSO *PRODUCT/PROCESS DESCRIPTION*	**Conserva vegetale ottenuta da succo naturale di pomodoro parzialmente evaporato con aggiunta di aromi. Prodotto ottenuto da frutti sani e maturi, lavorati in tempi brevi al fine di garantire le migliori condizioni di igienicità e stabilità del prodotto. Prodotto sottoposto a processo di pastorizzazione./** *Tomato puree are prepared from fresh, sound, ripe fruits. Product obtained by tomato juice natural partially evaporated with added flavorings, product subjected to pasteurization process.*
INGREDIENTI *INGREDIENTS*	**Passata di pomodoro rustica 99.14-99.1%, sale, cipolla disidratata 0.12%, sciroppo di glucosio 0.05%, origano 0.05%, prezzemolo 0.04%, correttore di acidità: Ac. Citrico (E330) 0,0-0,04%.** *Rustic tomato puree 99.14-99.1%, salt, dehydrated onion 0.12%, glucose syrup 0.05%, oregano leaves 0.05%, parsely leaves 0.04%, acidity regulator: Citric acid (E330) 0,0-0,04%.*
ORIGINE DEL PRODOTTO *PRODUCT ORIGIN*	La ditta SICA s.r.l. dichiara che il pomodoro è di ORIGINE 100% ITALIANA, non contiene o deriva da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non è venuto a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / *The company SICA s.r.l. declares that the tomato is ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and it did not come in contact with ionized or radiant substance.*
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO **Product Characteristics**	
Peso netto (g)/ Capacità (ml) *Net weight/ Capacity*	≥ 4100/4250
Residuo ottico *Brix value*	≥ 10.0 °Bx
pH (correttore di acidità: acido citrico) *(pH adjustment:by citric acid)*	4.20 ÷ 4.49
Muffe (Metodo Howard) *Howard mould count*	≤ 60%
Pelli residue cmq/100 gr *Skin residuals cmq/100gr*	≤ 3 (calcolando la media su 5 scatole) *≤ 3 (average value on 5 cans)*
Corpi Estranei *Foreign Bodies*	Assenti *Absent*
Vuoto *Vacuum*	≥ 10 cm Hg
Spazio di Testa (mm) *Head space (mm)*	≥ 5
Consistenza *Consistency*	Buona *Good*
Colore *Colour*	Tipico *Typical*
Odore *Smell*	Tipico *Typical*
Sapore *Flavor*	Tipico *Typical*
Sale *Salt*	≤ 0.6%
Rapporto Acidità *Acid Ratio*	≤ 8%

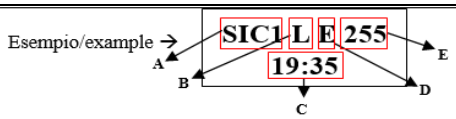
Rapporto Zuccheri *Sugars Ratio*	≥ 45%		
TMC *Shelf Life*	36 Mesi *36 Months*		
Valori Microbiologici (ufc/g) *Microbiological values (cfu/g)*	Conta batterica totale *(Total plate count)* Batteri aeoribi, mesofili (*aerob.mesof.germ)* Batteri lattici acidi(*lactic acid bacterium)* Enterobacter (E*nterobacteriaceae)* E. Coli (*E.Coli)* Coliformi (*Coliform bacteria)* Bacilli (*Bacillus Cereus)* Stafilococchi (*Staphylococcus Aureus)* Clostridi *(C. Perfringes)* Lieviti (*Yeasts)* Muffe (*Mould)* Salmonella (*Salmonella)* Listeria (*Listeria Monocytogenes)* Altro (*Others)*	<100 <560 <560 <10 <10 <10 <10 <10 <10 <10 <10 <10 Assente (absent) <10	*UNI EN ISO 4833-1 :2013* *ISO 15214 :2008* *ISO 21527 :2008* *ISO 21528-2:2017* *ISO 18593:2018+ISO 16649-2:2001* *ISO 4832 :2006* *ISO 7932 : 2020* *UNI EN ISO 68888-2 :2004* *ISO 7937 :20025* *ISO 18593:2018* *ISO 21527-1 :2008* *ISO 6579 :2008* *ISO 11290-2 :2005*
Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg./ *Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days*			
Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/Kg *Value of Maximum content of yeavy metals mg/kg*	Arsenico *(Arsenic)* Cadmio *(Cadmium)* Mercurio *(Mercury)* Piombo *(Lead)*	0.0 < 0.02 0.0 < 0.05	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89 DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34 Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109 DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34
Tabella Nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) *Nutritional table (Typical value for 100g of product*	Energia *(Energy)* Grassi *(Fat)* (di cui saturi) *(of which saturated)* (di cui trans) *(of wich trans)* Carboidrati *(Carbohydrate)* di cui zuccheri (*of which sugar*) Fibre *(Fiber)* Proteine *(Protein)* Sale *(Salt)*		139Kj / 33 Kcal 0.10 g 0.01 g 0.01 g *4.6 g* 4.6 g 2.5 g 2.2 g 0.6 g
Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore/ *Storage information before and after opening container*	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 gioni./ *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.*		

INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI
Allergenes and intolerance ingredients informations

Allergene/*Allergen*	**Presenza nel prodotto**/ *Present in this product*	**Presenza nella linea produttiva**/ *Present in the production line*	**Presenza nel luogo di stoccaggio**/ *Present in the department storage*	**Rischio di contaminazione crociata**/ *Risks of cross-contamination*
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*	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/*Crustaceans and products based on shellfish*	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/*Mollusks and products based on mollusks*	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ *Eggs and egg-based products*	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ *Fish and sea food-based products*	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ *Peanuts and peanut-based products*	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/				

SoyBeans soy-based products	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ *Lupins and lupine-based products*	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/*Milk and dairy products (lactose included)*	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queenslan e prodotti derivati/ *Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan Brazil, pistachios, macadamia nuts or Quensland nbuts and their by-products*	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ *Celery and celery based products*	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/*Mustard and mustard-based products*	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di de semi di sesamo/ *Sesame seeds and sesame seeds-based products*	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espessi come SO_2/ *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*	NO	NO	NO	NO
Privo di coloranti azotati *(Nitrogen colouring additives free)*				
Privo di benzoati (*Benzoates free)*				
Privo di BHA/BHT *(BHA/BHT free)*				
Privo di glutammato *(MSG free)*				
Privo di dolcificanti (*Free of Sweeteners*)				
Privo di caffeina *(Free of Cafeine)*				
Privo di farina di Carrube E410 *(Free from Carob flour E410)*				
Privo di farina di Grillo *(Free from Cricket flour)*				
Idoneo per alimentazione HALAL *(Halal suitable)*				
Idoneo per alimentazione Kosher *(Kosher suitable)*				
Idoneo per i vegetariani *(Vegetarians suitable)*				
Idoneo per i vegani *(Vegans suitable)*				
Idoneo per i celiaci *(Suitable for Coeliacs)*				
Idoneo per i diabetici *(Suitable for Diabetics)*				

INDICAZIONI IMBALLO PRIMARIO E CODIFICA

Formato (g)/*Size (g)*	*4100g*
Corpo/*Body*	Banda stagnata. Smalto BPANI int. / Grezzo o Dorè ext. *Tin plate cans. BPANI White lacquered int. / Raw or Gold ext.*
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 Tecnique de la Conservation des Produits Agricoles) / *Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Tecnique 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



IL RCQ
Giuseppina Bergamasco