

FRUTTAGEL S.C.p.A.	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.00 del 29/4/16</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA di POMODORO</b>	<b>Pag. 1 di 4</b>
	<b>1000g</b>	

<b>PRODOTTO</b>	Passata di pomodoro confezionata in brik da 1000 g, con tappo
<b>PRODUCT</b>	<i>Tomato puree packed in 1000 g brik, with cap.</i>
<b>CODICE ARTICOLO</b>	320113
<b>FRUTTAGEL PRODUCT</b>	
<b>CODICE EAN</b>	8012801010159
<b>EAN CODE</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	Pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico.
<b>INGREDIENTS</b>	<i>Tomato, salt, acidity regulator: citric acid</i>
<b>CARATTERISTICHE DELLA</b>	Pomodori freschi, rossi, sani, raccolti al giusto grado di
<b>MATERIA PRIMA</b>	maturazione
<b>RAW MATERIAL</b>	<i>Red, fresh and healthy tomatoes harvested at the right stage of</i>
<b>CHARACATERISTICS</b>	<i>ripeness.</i>
<b>CARATTERISTICHE</b>	Raccolta meccanica, trasporto alla rinfusa, scarico idraulico,
<b>TECNOLOGICHE</b>	stoccaggio in piscina, alimentazione linea idraulica, cernita, Hot Break, setacciatura, concentrazione sottovuoto, serbatoio di stoccaggio, disareazione, aggiunta degli altri ingredienti, filtrazione, serbatoio di stoccaggio, preriscaldamento, disareazione, pastorizzazione, raffreddamento, riempimento in asettico, invassoamento, pallettizzazione
<b>TECHNOLOGICAL</b>	<i>Mechanical harvest, bulk transportation, hydraulic dump, in-tank storage, hydraulic route alimentation, sorting, Hot Break, sieve phase, under vacuum concentration, storage tank, de-aeration, other ingredients adding, filtration, tank storage, pre-heating, de-aeration, pasteurization, packaging in aseptic bags, in-drum storage.</i>
<b>CHARACATERISTICS</b>	
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Aspetto:</b> Denso, uniforme
<b>ORGANOLETTICHE</b>	<b>Colore:</b> Caratteristico, rosso brillante, esente da processi di imbrunimento
	<b>Aroma:</b> Caratteristico, gradevole ed armonico; esente da odori devianti od estranei
	<b>Gusto:</b> Caratteristico, pieno e gradevole; esente da sapori devianti od estranei
<b>ORGANOLEPTIC</b>	<b>Appearance:</b> <i>Thick, uniform;</i>
<b>CHARACTERISTICS</b>	<b>Color:</b> <i>Typical, brilliant red, without browning process</i>
	<b>Smell:</b> <i>Typical, delightful and harmonic, without extraneous smells</i>
	<b>Taste:</b> <i>Typical, full and delightful; without extraneous tastes</i>

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.00 del 29/4/16</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA di POMODORO</b>	<b>Pag. 2 di 4</b>
<b>1000g</b>		

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE**

- Residuo ottico/ *Optical residual* 7,5±0,5
- Residuo secco netto/*Residual dry net* min 7,3%
- pH 4,35±0,15
- Sale aggiunto/*Added salt* 0,45±0,1%

**CHEMICAL – PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

- acidità totale (in acido citrico anidro sul residuo ottico netto) max 9,5 %  
*Total acidity (in citric acid anhydrous/ optical residual)*

- zuccheri riduttori (sul residuo ottico netto) metodo FELHING min 42 %  
*Reducing sugars/ optical residual (FELHING method)*

- Scorrimento Bostwick (cm in 30" a 25°C sul tal quale) 11±2  
*Bostwick flow (cm in 30" at 25°C on the preparation itself)*

- Muffe Howard (sul tal quale) as stated on D.M. 23/9/2005  
*Howard moulds (on the preparation itself)*

- Colore Gardner (rapporto a/b) min 1,9  
*Gardner color (a/b relation)*

- Metalli/*metals* secondo normativa cogente/  
*according to actual law*

- Residui di fitofarmaci/*pesticides* secondo normativa cogente/  
*according to actual law*

- Acido lattico/*lactic acid* secondo normativa cogente/  
*according to actual law*

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL  
CHARACTERISTICS**

Prodotto commercialmente stabile

*Commercially stable product*

**DICHIARAZIONE  
NUTRIZIONALE  
(valori medi riferiti a 100g)**

**AVERAGE NUTRITIONAL  
VALUES FOR 100g**

Energia/ <i>Energy</i>	89 kJ/ 21 kcal
Grassi/ <i>Fat</i>	0 g
di cui acidi grassi saturi/ <i>of which saturates</i>	0 g
Carboidrati/ <i>Carbohydrate</i>	3,5 g
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i>	3,0 g
Fibre/ <i>Fibre</i>	0,7 g
Proteine/ <i>Protein</i>	1,1 g
Sale/ <i>Salt</i>	0,5 g

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b>	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO</b>	<b>Rev.00 del 29/4/16</b>
	<b>Giardino dei Sapori</b>	<b>Specifica di prodotto/ pomodoro GdS</b>
	<b>PASSATA di POMODORO</b>	<b>Pag. 3 di 4</b>
	<b>1000g</b>	

<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Dopo l'apertura conservare in frigorifero	
<b>STORAGE CONDITIONS</b>	<i>After opening store in the fridge</i>	
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	24 mesi; espresso in giorno, mese ed anno stampigliato ad inchiostro sul brik	
<b>BEST BEFORE DATE</b>	<i>24 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the brik</i>	
<b>LOTTO</b>	Stampigliato ad inchiostro sul brik col codice francese	
<b>BATCH</b>	<i>Marked in ink-jet on the brik</i>	
<b>Esempio</b>	PRODUZIONE/Production:	2 Maggio 2016
	LOTTO/BATCH:	L123P
	TMC/BBD:	31/05/18
<b>EXAMPLE</b>		
<b>CARATTERISTICHE BRIK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume nominale/nominal volume</li> </ul>	1000 ml
<b>BRIK CHARACTERISTICS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale tetra brik/brick material</li> </ul>	poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio/ <i>Outside PE and paperboard, paperboard and lamination layer, Al-foil and inside layer</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni brik/ brik dimension</li> </ul>	lunghezza/ lenght      mm 70 larghezza/ width        mm 75 altezza/ height         mm 215
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso (brik pieno)/ weight (full brik)</li> </ul>	lordo medio/ average gross weight      g 1037 tara media/ brik weight      g 37 netto medio/ average net weight         g 1000
<b>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale/material</li> </ul>	Cartone ondulato tipo TbMT 342/B/ cardboard – weight- g 145
<b>Vassoio neutro: 8 brik x 1000 g</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensioni (vassoio pieno)/ Tray dimensions (full)</li> </ul>	Lunghezza/ lenght      mm 300 Larghezza/ width        mm 154 Altezza/ height         mm 220
<b>PACKAGING CHARACTERISTICS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso lordo (vassoio pieno)/ Gross weight (full tray)</li> </ul>	kg 8,7
<b>Avana tray: 8 brik x 1000g</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colla/Glue</li> </ul>	Hot Melt

FRUTTAGEL S.C.p.A.	SPECIFICA DI PRODOTTO Giardino dei Sapori PASSATA di POMODORO 1000g	Rev.00 del 29/4/16
		Specifica di prodotto/ pomodoro GdS
		Pag. 4 di 4

**CARATTERISTICHE DI  
PALLETIZZAZIONE:**

**pallets tipo EPAL 80X120**

**PALLETISATION:**

**pallets EPAL 80X120**

- Vassoi per strato/*Tray for layer* N° 19
- Strati per pallet/*Layer for pallet* N° 5
- Vassoi per pallet/*Trays for pallet* N° 95
- Brik per pallet/*Brik for pallet* N° 760
- Altezza totale pallet/*total height pallet* mm 1265
- Peso totale pallet/*total weight pallet* Kg 852±10

**DICHIARAZIONI**

- Pallet avvolti con film polietilene estensibile.
- *pallets wrapped with polyethylene film extensible*
- Il prodotto non contiene/non è costituito da OGM, inoltre, non è prodotto/non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM
- Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare

**STATEMENTS**

- *Product does not contain /it's not composed by GMO and besides, it's not obtained/it does not contain ingredients produced by GMO.*
- *Product manufactured in conformity with Italian alimentary law.*

00	29/4/16	Prima emissione			
<b>Rev.</b>	<b>data</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione AQ</b>	<b>Verifica RCQ</b>	<b>Approvazione R. PRO Caldo</b>

Per accettazione (cliente)/For acceptance <b>Timbro e Firma/ Sign and Stamp</b>	Per Fruttigel <b>(Timbro e Firma)/ Sign and Stamp</b>



## ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: Fruttage S.C.p.A  
**Codice prodotto:** 320113  
 Descrizione prodotto: Passata 1000 Giardino dei Sapori

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

**Data compilazione:**

**Timbro e Firma:**

19/03/2018

Fruttage S.c.p.A.  
Via N. Baldini,26  
48011 Alfonsine

Alice Berti  


*	La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.)
**	La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

**NB: DA RISPEDIRE IN ORIGINALE .PDF A [stage.acquisti@camst.it](mailto:stage.acquisti@camst.it)**

Alfonsine, 31/10/18

Spett.le  
CAMST

**Oggetto: dichiarazione**

Con la presente si dichiara che il pomodoro, utilizzato nel cod. 320113 Passata 1000x8 Giardino dei Sapori, a Voi fornita, è PRODUZIONE INTEGRATA

Cordiali Saluti

Ufficio Assicurazione Qualità

Alice Berti



FRUTTAGEL<sup>®</sup> Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Uff. Ricezioni Ordini 0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it

Alfonsine, 22/03/18

Spett.le  
CAMST

**Oggetto: dichiarazione di origine**

Con la presente si dichiara che l'origine del pomodoro del cod. 320113 Passata 1000x8 Giardino dei Sapori e del cod 320178 Passata 700x12 Almaverde bio a Voi forniti è ITALIA

Cordiali Saluti

Ufficio Assicurazione Qualità

Alice Berti



FRUTTAGE<sup>®</sup> Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Off. Ricezioni Ordini 0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a mutualità prevalente N° A104475

E-mail: [segreteria@fruttage.it](mailto:segreteria@fruttage.it) – sito internet: [www.fruttage.it](http://www.fruttage.it)