



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ/Technical Specification for Quality  
PASSATA BIO 8÷10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX  
Bag in drum / Big bag / Bag in box

AL-N12-18/BIO

Emissione/ Issue 05 del 04/04/2018  
Pagina 1 di 4AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
= ISO 9001 =

PRODOTTO / PRODUCT	<b>PASSATA DI POMODORO BIO / TOMATO JUICE BIO</b>	
CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	<b>8-10</b>	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT CHARACTERISTICS	<p>Per "passata" si intende un succo ottenuto dalla spremitura di pomodoro fresco e sottoposto a successiva concentrazione. La filtrazione, in fase di produzione, può essere eseguita con un setaccio variabile e il prodotto finale che ne deriva, può presentare tracce di semi e bucce.</p> <p>Vengono utilizzati pomodori rossi, sani, maturi, ottenuti da "Agricoltura Biologica".</p> <p>Il pomodoro trasformato negli stabilimenti OPOE di XII Morelli (Italia) proviene da coltivazioni poste in Emilia Romagna e/o in altre regioni del territorio nazionale italiano (Italia) per cui legalmente dichiarabile:</p> <p><b>Origine del pomodoro" Italia"</b></p> <p><i>For "past" refers to a juice obtained by squeezing fresh tomato and subjected to further concentration. Filtration, in production, can be performed with a variable sieve and the final product resulting therefrom, may show signs of seeds and skins. Red tomatoes are used, healthy, mature, derived from "Organic Farming".</i></p> <p><i>The tomato transformed in the OPOE plants of XII Morelli (Italy) comes from crops located in Emilia Romagna and / or other regions of the Italian national territory (Italy) for which legally declarable:</i></p> <p><i>Origin of the "Italia" tomato</i></p>	
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pomodoro BIO 100% italiano / BIO 100% Italian tomatoes	VEGETALE: fam. Solanaceae PLANT: fam. Solanaceae
SHELF LIFE	24 Mesi/Months	
PROVENIENZA / PRODUCER	OPOE Cons. Coop. Agr.p.a. XII Morelli (FE)	

**1. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/Organoleptics Characteristics:**

Parametro/Parameter		Limite/ Limits
Colore/Colour:	Rosso brillante/Bright red	A/B > 0 = 1,85
Odore/Odour:	Tipico del prodotto/Typical of the product	-
Sapore/Savor:	Caratteristico del prodotto /Characteristic of product	-
Aspetto/Appearance	Succo concentrato /Concentrated juice	-
	Punti neri/Black points	max. 5
	Setaccio (Ø): variabile /Sieve (Ø): varying	-

**2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE/Chemical-PhysicCharacteristics:**

Parametro/Parameter		Limite/ Limits
Indice rifrattometrico/Refractometer index:	-	8÷10°brix
pH:		4,3 ÷ 4,5
Bostwick:		≤ 8 cm
Acidità/ Acidity R.O. %:		≤ 8 %
Zuccheri /Sugar		≥ 45 %
Sale aggiunto / Salt added	-	No

**3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/MicrobiologicalCharacteristics:**

Parametro/Parameter		Unità di misura/Unit of measureUFC/g
Carica microbica totale/Total microbiologicalcharge:		< 1000
Lieviti/ Yeast:		< 10
Muffe/ Mould:		< 10
Batteri lattici/Lactic bacterium:		< 10
Salmonella:	presente-assente/present-absent / 25g	Assente/ Absent
Howard:		max. 50%
Test incubazione: a 32-37°C per 14-15 giorni o a 55°C per 7 giorni Incubation test: at 32-37°C for 14-15 days or at 55°C for 7 days		Risultato: negativo Result: negative

Il prodotto ha subito un trattamento termico tale da garantire la stabilità commerciale.  
The product has undergone a heat treatment that ensures the stability of trade

**4. CARATTERISTICHE ANALITICHE/Analytical Characteristics:**

Parametro/Parameter		Risultato/Result
Calcio (CA)	mg/100 g	19,5
Ferro (FE)	mg/100 g	0,45
Potassio (K)	mg/100g	576
Fosforo (P)	mg/100 g	15,9

**5. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO/ Nutrition declaration: nutrition values for 100g product**

Parametro/Parameter		Risultato/Result
ENERGIA /Energy	KJ /Kcal/	150/36
GRASSI / Fats	g	0,2
di cui acidi grassi saturi- of which saturated fatty acids	g	0
CARBOIDRATI / Carbohydrate	g	5,4
di cui zuccheri- of which Sugars	g	3,6 (required under UE nr. 1169/2011)
FIBRE alimentari /Fiber	g	2,1
PROTEINE / Protein	g	2,0
SALE / Salt	g	< 0,1
Vitamina A (attività in-activities UI)	UI	536 (optional under UE nr. 1169/2011)
Vitamina C- Vitamine C( acido ascorbico- as ascorbic acid HPLC )	mg	17,5
Licopene / Lycopene	mg	13,0



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ/Technical Specification for Quality  
PASSATA BIO 8-10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX  
Bag in drum / Big bag / Bag in box

AL-N12-18/BIO

Emissione/ Issue 05 del 04/04/2018  
Pagina 2 di 4AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
= ISO 9001 =

## 6. REQUISITI LEGALI e DICHIARAZIONE/ Legal Requisites:

Composizione del prodotto conforme alle norme di legge ed alla ingredientistica riportata.

**RESIDUI DI PESTICIDI, METALLI PESANTI e altri contaminanti** conformi alle vigenti norme di legge**PESO** e controllo peso: conformi alla leggeProdotto : **NO OGM****NON** contiene **ALLERGENI****NON IRRADIATO****NO GLUTINE****IDONEITÀ IMBALLO**: imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti**TRACCIABILITÀ-ETICHETTATURA-CONFEZIONAMENTO**: conforme alla vigente legislazione: conforme al D. Lgs. n.109 del 27 Gennaio1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011**PRODOTTO CONFEZIONATO IN ITALIA****ORIGINE**: Origine del pomodoro" Italia"**DESTINAZIONE D'USO** :il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.**IDONEO ALLE DIETE**: Vegetariane- Vegane- Intollerante al lattosio- Celiaci

Product of phytochemistry and heavy metals within the limits of Italian and European laws

Product is **OGM-FREE** (genetically modified foodstuffs)-**Allergen free** - **Free from irradiation- Gluten free-**

Traceability and labelling conforming to the law in force

Use Destination: product in fit for all groups of consumers excluding the ones who have a certain contraindications.

**SUITABLE TO DIETS**: Vegetariane - Vegane- The lactose intolerant- Celiac

## 7. NOTE DI IMBALLO/Notes Packaging

CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in fusto / Bag in drum 220 LTR		Caratteristica/ characteristic	U.M.	Valore/ valor
			peso sacco asettico/ weight aseptic bag	g	690
			peso sacco di protezione/ weight lot of protection	g	120
			peso coperchio/ weight cover	g	500
			peso fusto/ drum weight	Kg	8
			fusti per bancale/ drums on pallets	n°	4
			altezza fusto/ height drum	m	0,945
IMBALLO PACKING	4 fusti metallo tronco-conici su pallets 112 X 112 4 drums truncated conical metal on pallets		diametro fusto/Ø drum	cm	53
			altezza confezione/package height	m	1,08
			lunghezza confezione/ packet length	m	1,12
PESO NETTO NET WEIGHT	Kg 210 ± 2%		altezza pedana ICD/ height pallet ICD	m	0,135
			lunghezza pedana ICD/ packet pallet ICD	m	1,12
			larghezza pedana ICD/ width pallet ICD	m	1,12
			peso pedana ICD/ weight pallet ICD	Kg	21,5
CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico BIG BAG / 300galloni		Caratteristica/ characteristic	U.M.	Valore/ valor
			peso sacco asettico/ weight aseptic bag	kg	~3
			big bag	n°	1
			lunghezza / length	cm	1070
IMBALLO PACKING	1 Box metallico in lamiera porta-sacconi 1 Box of sheet metal door-sacks		larghezza/ width	cm	1070
			altezza / height	cm	1035
PESO NETTO NET WEIGHT	Kg 900 ± 3%		Struttura metallica+sacco-tela Metal structure + sack-cloth	Kg	54
CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in cartone/ Bag in box 10 LTR	Sacco asettico in cartone/ Bag in box 5 LTR	confezioni per piano/ packs for floor	n°	16
			piani per pallet/ plans for pallet	n°	5
			confezioni per pallet / packs for pallet	n°	80
			peso sacco asettico/ Weight aseptic bag	g	100 (10Kg)   60 (5Kg)
			peso cartone/ carton weight	g	350
			peso lordo contenitore / gross container weight	g	10500
IMBALLO PACKING	Cartone 1 X 10Kg su Epal Cardboards 1 X 10kg on Epal	Cartone 2 X 5Kg su Epal Cardboards 2 X 5kg on Epal	altezza confezione/ package height	cm	21,5
			larghezza confezione / package width	cm	18,8
			lunghezza confezione/ packet length	cm	28,7
			peso pallet completo/ full pallet weight	q	8,63
PESO LORDO GROSS WEIGHT	10100g	5060g	altezza pallet completo/ full pallet height	m	1,31
			larghezza pallet completo/ full width pallet	m	0,80
			lunghezza pallet completo/ pallet full length	m	1,20
			altezza pedana Epal / height pallet Epal	m	0,14
PESO NETTO NET WEIGHT	10000g ±1.5 %	5000±1.5%	lunghezza pedana Epal / packet pallet Epal	m	1,20
			larghezza pedana Epal / width pallet Epal	m	0,80
			peso pedana Epal / weight pallet Epal	Kg	23



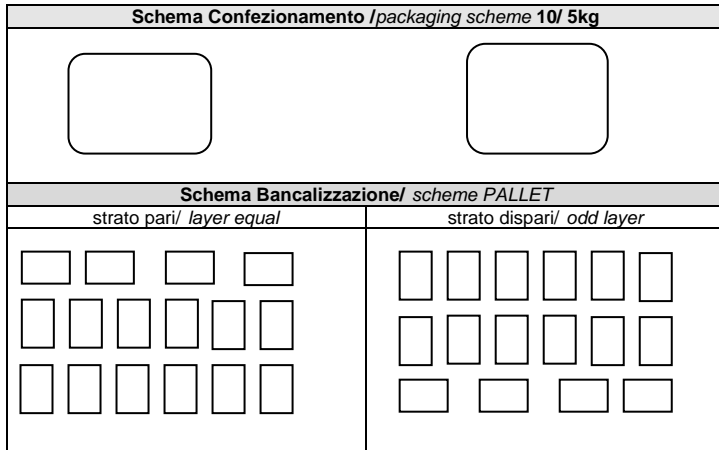
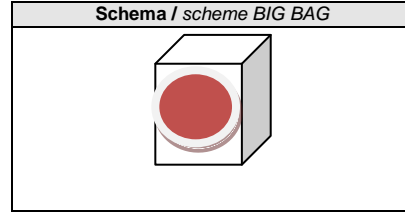
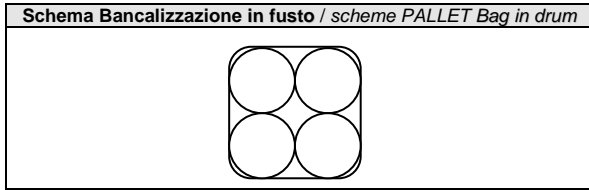
Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ / Technical Specification for Quality  
PASSATA BIO 8-10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX  
Bag in drum / Big bag / Bag in box

AL-N12-18/BIO

Emissione/ Issue 05 del 04/04/2018  
Pagina 3 di 4

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
= ISO 9001 =



**8. IDENTIFICAZIONE / Identification:**

Identificazioni per ciascun fusto con una etichetta . Le etichette e i cartoni hanno identiche informazioni così riassumibili:		
- Denominazione dell'azienda	- Codice a barre	- Scadenza
- Denominazione del prodotto	- Data ore e minuti di produzione	- Peso netto
- Codice del prodotto	- Lotto di produzione	- Origine
-Each box has one external label, one outside. Labels and cartons have the same information as follows: Name of the company, Product name, Product Code , Barcode, Date of production hours and minutes, Lot of production, Expiry, Net weight, Origin		
Codifica del lotto: Laddhh:mm mm/aaaa / "a" =lettera identificativa dell'anno di produzione- "ddd"= il giorno giuliano di produzione- "hh/mm"= ora di produzione- " mm/aaaa"= data di scadenza espressa come mese e anno.		
Coding of the lot: Laddhh: mm mm / yyyy / "a" = letter designating the year of production - "ddd" = the Julian Day of production- "hh / mm" = time of production- "mm / yyyy" = expiration date expressed as month and year		

**9. REQUISITI AZIENDALI / Business Requirements**

<b>OPOE</b> Cons. Coop. Agr.p.a. opera secondo le <b>metodologie HACCP</b> e le normative igienico sanitarie in vigore.	
L'azienda " OPOE" è conforme ai requisiti delle norme:	
<b>QC</b> , Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna, Legge Regionale 28/99 (Sistema certificato da C.C.P.B.);	
<b>UNI EN ISO 9001:2008</b> (Sistema certificato da DNV );	
<b>UNI EN ISO 22005:2008</b> (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari- Sistema certificato da DNV);	
<b>BRC</b> (Sistema certificato da DNV );	
<b>REG.CEE 834/2007</b> (BIO-Sistema certificato da C.C.P.B.).	
<b>CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO KOSHER</b>	
<b>CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO HALAL</b>	
Queste Certificazioni sono valide per il seguente campo applicativo: "Sviluppo, produzione e vendita di conserve vegetali a base di pomodoro".	
Inoltre:SA 8000,ISO 50001, Attestato CFP, Attestato PEF, OHSAS 18001, IFS, ISO 22000:2005, ISO 14001(Sistema certificato da DNV ).	
OPOE Cons. Coop. agr.p.a. XII Morelli (FE) works according with HACCP principles and its quality system is conforming to	
UNI EN ISO 9001:2008 (DNV certificate),UNI EN ISO 22005:2008 (Traceability in the feed and food chain -DNV certificate), BRC (DNV certificate),	
REG.CEE 834/2007 (BIO-C.C.P.B certificate), for "Development, production and sales of canned vegetable tomato-based". Kosher Certificate, Halal Certificate. Also: SA 8000, ISO 50001, CFP Certificate, Certificate PEF, OHSAS 18001, IFS, ISO 22000: 2005, ISO 14001 (certified by DNV System)	
<b>Modalità di conservazione / Methods of conservation</b>	
Modalità di conservazione: a temperatura ambiente. Evitare le temperature che favoriscano la formazione di ghiaccio.	Modalità di trasporto: a temperatura ambiente
Storage: at room temperature. Avoid temperatures that favor the formation of ice.	Transport modality: a environment temperature
<b>Istruzioni d'uso / Instructions for use</b>	
Una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 24 ore. Once opened store the product in the refrigerator and consumed within 24 hours	
Il prodotto è destinato alla rilavorazione e può essere utilizzato tal quale o con aggiunta di altri ingredienti per l'ottenimento di salse arricchite, piatti precucinati, ecc.	
The product is designed to rework and can be used as such or with additional ingredient for the production of enriched sauces, etc.	

Nota: i prodotti sono controllati prima della spedizione in modo da garantire che al cliente non arrivi prodotto difettoso; tuttavia durante il trasporto la busta asettica potrebbe essere interessata da fenomeni di flex-cracking (piccolissimi fori) dovuti alla natura stessa del materiale di costruzione; pertanto, si raccomanda di movimentare i contenitori con molta attenzione e cura.

La presente scheda tecnica è costituita da valori medi di analisi di routine dei ns. laboratori interni di controllo qualità. I parametri tecnici sono indicativi e sono destinati all'utilizzo di personale specializzato.

Note: products are inspected before shipment to ensure that customers do not come defective product, but during transport the aseptic bag might be affected by phenomena of flex-cracking (pinholes) due to the nature of the material of construction, so it is recommended to handle containers with care and attention.

These technical informations are the results of the average values find in our internal laboratories of quality control.

Data / Date	Funzione/ Function OPOE	Data / Date	Funzione/ Function Client
13/10/2018	Verificata: Responsabile Garanzia Qualità / Verified: Head of Quality Assurance		Approvazione del Cliente / Approval of customer
	Approvata: Direttore di Stabilimento / Approved: Plant Manager		



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ / Technical Specification for Quality  
PASSATA BIO 8-10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX  
Bag in drum / Big bag / Bag in box

AL-N12-18/BIO

Emissione/ Issue 05 del 04/04/2018  
Pagina 4 di 4AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV  
= ISO 9001 =

## Informazioni aggiuntive / Additional information

Allergeni/Allergens	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Possibile contaminazione crociata/Possible cross-contamination		Presenza sulla linea produttiva/ Presence on the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the plant	
	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO
1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / cereals, containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and products there of		X		X		X		X
2. crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and products there of		X		X		X		X
3. uova e prodotti a base di uova / eggs and products there of		X		X		X		X
4. pesce e prodotti a base di pesce / fish and products there of		X		X		X		X
5. arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and products there of		X		X		X		X
6. soia e prodotti a base di soia / soybeans and products there of		X		X		X		X
7. latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / milk and products there of (including lactose)		X		X		X		X
8. frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti / nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and Queensland nuts and products there of		X		X		X		X
9. sedano e prodotti a base di sedano / celery and products there of		X		X		X		X
10. senape e prodotti a base di senape / mustard and products thereof		X		X		X		X
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / sesame seeds and products there of		X		X		X		X
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2		X		X		X		X
13. lupini e prodotti a base di lupini / lupin and products there of		X		X		X		X
14. molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and products there of		X		X		X		X

Glutine / Gluten	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Possibile contaminazione crociata >20ppm / Possible cross-contamination >20ppm		Presenza sulla linea produttiva/ Presence on the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the plant	
	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO
Glutine (Frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro, spelta, triticale e loro derivati) / gluten (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, spelt triticale, and products there of)		X		X		X		X

OGM/ GMO									
Materia prima ingrediente / Ingredient raw material	Sub-ingrediente / Sub-ingredient	Funzione / Function	Origine / Origin	Origine geografica / Geographic origin	Paese di trasformazione / Transformation country	OGM (Si/No) / GMO (Yes/No)			
						OGM / GMO	Da / From	TRACCE / TRACES	Con / With
Pomodoro tomato	-	Ingredient ingredient	VEGETALE: fam. Solanaceae PLANT: fam. Solanaceae	ITALIA Italy	ITALIA Italy	NO	NO	NO	NO

TRATTAMENTO DI IONIZZAZIONE/ Treatment of ionization
<b>NO</b>

DICHIARAZIONE / Declaration
Assenza di qualsiasi forma di contaminazione crociata con prodotti, materiali e derivati di origine animale anche durante tutti i processi di lavorazione. Il prodotto può essere incluso nelle DIETE VEGANE / Absence of any form of cross-contamination with the products, materials and derivatives of animal origin also during all machining processes. The product can be included in VEGAN DIETS

Data / Date	Funzione/ Function OPOE	Data / Date	Funzione/ Function Client
13/10/2018	Verificata: Responsabile Garanzia Qualità / Verified: Head of Quality Assurance		Approvazione del Cliente / Approval of customer

# ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: OPOE CONS COOP AGR.P.A.

Denominazione prodotto:

**PASB1/10KG1 POMODORO PASSATA BIO ITA BIB KG 10.**

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (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

\* 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.) elencati nella colonna allergeni

\*\* 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)

Data compilazione: XIIMORELLI, 21/11/2018

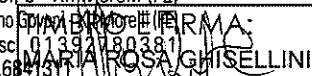
**Opoe Cons. Coop. Agric. P.A.**

Sede: Via Troilo Cabeo, 6 - XII Morelli (FE)

Stabilimento: Via Valentino, 10 - XII Morelli (FE)

Partita IVA e Cod. Fisc. 01392180381

Tel. 051.6841311

  
 MARIA ROSA GHISELLINI