

Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB
Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB



Rev. 00

1. NOME PRODOTTO / PRODUCT NAME

Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB
Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB

2. COMPOSIZIONE / COMPOSITION

≥ 99,8% POMODORO BIOLOGICO

≥ 99,8% ORGANIC TOMATO

≤ 0,2% ACIDO CITRICO (secondo necessità)

≤ 0,2% CITRIC ACID (as needed)



3. ORIGINE / ORIGIN

ITALIA / ITALY

4. PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / MAIN CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT

Prodotto derivante da pomodoro sano e maturo, coltivato in conformità al Regolamento **CE del Consiglio n. 848/18** relativo alla produzione biologica, senza l'utilizzo di sementi geneticamente modificate, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici del frutto da cui proviene per spremitura, separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione, in modo che il residuo secco risulti compreso fra 10 e 12%.

*Product deriving from healthy and ripe tomato, grown in compliance with the **EC Council Regulation n. 848/18** relating to organic production, without the use of genetically modified seeds, having the characteristic color, aroma and taste of the fruit from which it comes by pressing, separation of skins and seeds and partial elimination of the constitution water, so that the dry residue is between 10 and 12%.*

REQUISITI DI LEGGE – SONO CONTENUTI NEL **REG. CE 848/18**

LEGAL REQUIREMENTS – THEY ARE CONTAINED IN THE **REG. EC 848/18**.

ALLERGENI: Assenti (anche in tracce) secondo Allegato II del **Reg. UE 1169/2011**.

ALLERGENS: Absent (also in tracks) according to **ANNEX II OF REG. EU 1169/2011**.

OGM: il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.

GMO: the product does not contain and does not come from genetically modified organisms.

RADIAZIONI IONIZZANTI: il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.

IONIZING RADIATION: the product is not treated with ionizing radiation.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB	 Rev. 00

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

ASPETTO: aspetto omogeneo, vellutato, consistenza pastosa, priva di fenomeni di separazione di fase.

APPEARANCE: homogeneous, velvety appearance, pasty consistency, free from phase separation phenomena.

COLORE: rosso vivo, tipico della salsa di pomodoro.

COLOR: bright red, typical of tomato sauce.

ODORE E SAPORE: fresco caratteristico del pomodoro ben lavorato, con assenza di sapori anomali quali amaro, cotto, fermentato.

SMELL AND TASTE: fresh characteristic of well-worked tomato, with the absence of anomalous flavors such as bitter, cooked, fermented.

6. PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL PROPERTIES

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI / VALUES	METODO ANALITICO / ANALYTICAL METHOD
RESIDUO OTTICO °BX <i>OPTICAL RESIDUE °BX</i>	10 - 12 °Brix	Rifrattometrico <i>Refractometric</i>
pH	≤ 4,50	Potenziometrico <i>Potentiometric</i>
COLORE (HUNTER LAB) a/b <i>COLOR (HUNTER LAB) a/b</i>	≥ 1,90	Colorimetrico <i>Colorimetric</i>
COLOR (HUNTER LAB) Lh <i>COLOR (HUNTER LAB) Lh</i>	≥ 23,00	Colorimetrico <i>Colorimetric</i>
BOSTWICK	≤ 7 cm	T.Q. / 30" a 20°C <i>As it is / 30" at 20 °C</i>
PUNTI NERI <i>BLACK POINTS</i>	MAX 3	NR/100G
ACIDITA' TOTALE (COME ACIDO CITRICO MONOIDRATO) <i>TOTAL ACIDITY (AS MONOHYDRATE CITRIC ACID)</i>	≤ 9,5%	Titolazione <i>Titration</i>
ZUCCHERI RIDUCENTI <i>REDUCING SUGARS</i>	≥ 42%	Titolazione <i>Titration</i>
MUFFE (HMC) <i>MOULDS (HMC)</i>	≤ 60%	Howard Mould Count
ACIDO D+L LATTICO <i>D+L LACTIC ACID</i>	≤ 600 ppm	Spettrofotometrico con kit enzimatico / con riflettometro RQFlex <i>Spectrophotometric with enzymatic kit / with RQFlex reflectometer</i>

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB <i>Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB</i>	 Rev. 00

PESTICIDI E METALLI PESANTI PESTICIDES AND HEAVY METALS	ENTRO I LIMITI DI LEGGE WITHIN THE LIMITS OF THE LAW	HPLC
--	---	------

7. MICROBIOLOGIA / MICROBIOLOGY

ANALISI / ANALYSIS	UM	LM
CBT / TVC	Cfu/g	ASSENTI / ABSENT
BATTERI LATTICI / LACTIC BACTERIA	Cfu/g	ASSENTI / ABSENT
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI / SULPHITE REDUCING CLOSTRIDIA	Cfu/g	ASSENTI / ABSENT
ENTEROBATTERIACEE / ENTEROBACTERIECEAE	Cfu/g	ASSENTI / ABSENT

8. STABILITÀ MICROBICA / MICROBIAL STABILITY

Prodotto sottoposto ad evaporazione e sterilizzazione ad alta temperatura, in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla scadenza in imballaggi integri conservati a temperatura ambiente.

Stabile dopo incubazione a 32°C per 14 giorni, senza sviluppo di gas o alterazione del pH e/o delle caratteristiche organolettiche.

Product subjected to evaporation and sterilization at high temperature, able to maintain commercial stability until expiration in unopened packaging stored at room temperature.

Stable after incubation at 32 °C for 14 days, without development of gas or alteration of pH and / or organoleptic characteristics

9. CONFEZIONAMENTO / FILLING

In asettico, in sacco multistrato in accoppiato flessibile di grande formato da 200, da 850 e da 1000 litri circa, e di medio formato da 5 e da 10 litri in buste.

In aseptic, in a multilayer bag in flexible laminate of large format of 200, 850 and 1000 liters, and medium format of 5 and 10 liters in bags.

10. IMBALLAGGIO / PACKAGING

I sacchi multistrato sono contenuti in imballaggi rigidi costituiti da:

The multilayer bags are contained in rigid packaging consisting of:

- Fusti di metallo troncoconici del peso di 210 kg circa, stoccati in n. di 4 per pallet;
- *Truncated conical metal drums with a weight of about 210 kgs, stored in n. of 4 per pallet;*



- Europack del peso di 850 kg circa, in n. di 1 per pallet;
- *Europack with the weight of about 850 kgs, stored in number n. of 1 per pallet.*



- Combo del peso di 1000 kg circa, in n. di 1 per pallet.
- *Combo with the weight of about 1000 kgs, stored in n. of 1 per pallet.*



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB	 Rev. 00

11. ETICHETTATURA / LABELING

Sacchi asettici formati maxi (fusti e sacconi)

Etichetta di rintracciabilità attaccata esternamente per ogni contenitore, riportante i seguenti dati:

1. Descrizione prodotto
2. Lettera corrispondente all'anno di produzione (M = 2023)
3. Cronologico giuliano giorno di produzione
4. Data di produzione, ora e minuti di produzione
5. N. progressivo del fusto
6. Peso netto in Kg
7. Ragione sociale del produttore
8. TMC
9. Identificazione dello stabilimento produttivo
10. Codice a barre identificativo del fusto

Maxi format aseptic bags (drums and big bags)

Traceability label attached externally to each container, showing the following data:

1. Product description
2. Letter corresponding to the year of production (M = 2023)
3. Julian chronological day of production
4. Production date, hour and minute of production
5. Progressive number of the stem
6. Net weight in kg
7. Company name of the manufacturer
8. TMC
9. Identification of the production plant
10. Barcode identifying the drum

Sacchi asettici e hot filling formati mini

Ogni sacchetto è identificato come segue a mezzo ink-jet:

LINEA (testa di riempimento se presente) CODICEPRODOTTO Pr.Date: --/-- /---- M---(lotto)
(ora prod)--:-- IT1 BBE: --/ --/---- (36 mesi,giorno esatto)

Mini format aseptic and hot filling bags

Each bag is identified as follows by ink-jet:

LINE (filling head if present) PRODUCT CODE Pr.Date: --/-- /---- M---(lot)
(produced time)--:-- IT1 BBE: --/ --/---- (36 months, exact day)

Es: L13 PEX Pr.Date:21/08/2023 M233
20:03 IT1 BBE 21/08/2026

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB <i>Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB</i>	 Rev. 00

12. CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / STORAGE CONDITIONS

Sacchi asettici formati maxi (fusti e sacconi): Temperatura ambiente.

Maxi format aseptic bags (drums and big bags): Room temperature.

Sacchi asettici e sacchi hot filling formati mini: Temperatura ambiente, in un luogo fresco, in locali coperti, asciutti e puliti.

Aseptic bags and mini hot filling bags: Room temperature, in a cool place, in covered, dry and clean rooms.

Una volta aperta la confezione, mantenere al fresco, a temperature non superiore ai 4°C, e consumare entro 2 o 3 giorni.

Once the package has been opened, keep cool, at temperatures not exceeding 4°C, and consume within 2 or 3 days.

13. SHELF-LIFE / SHELF-LIFE

24 mesi per il grande formato, 36 mesi per il medio formato nelle condizioni di stoccaggio.

24 months for the large format, 36 months for the medium format in storage conditions.

LISTA DEGLI INGREDIENTI E MATERIALI ACCESSORI LIST OF INGREDIENTS AND ACCESSORY MATERIALS	
MATERIE PRIME VEGETALI VEGETABLE RAW MATERIALS	MATERIE PRIME NON VEGETALI NON-VEGETABLE RAW MATERIALS
Pomodoro fresco, sano, rosso e maturo <i>Fresh, healthy, red and ripe tomato</i>	-
ADDITIVI ADDITIVES	COADIUVANTI TECNOLOGICI TECHNOLOGICAL ADJUVANTS
-	E330 - Acido Citrico, correttore di acidità: può essere occasionalmente aggiunto per la correzione del pH <i>E330 - Citric Acid, acidity regulator: can occasionally be added for pH correction</i>

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB <i>Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB</i>	 Rev. 00

14. VALORI NUTRIZIONALI (come da CFR Titolo 21 Parte 101 Sezione 101.9)

/ NUTRITIONAL VALUES (as per CFR Title 21 Part 101 Section 101.9)

PASSATA DI POMODORO BIO 10/12 BX <i>ORGANIC TOMATO PASSATA 10/12 BX</i>	Valori medi Per 100 g <i>Average values for</i> <i>100 g</i>
NUTRITIONAL FACTS	
Energia / <i>Energy</i>	40 Kcal – 167 KJ
Grassi / <i>Fats</i>	0,2 g
di cui grassi acidi saturi / <i>of which saturated fatty acids</i>	<0,10 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	7,35 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	5,04 g
di cui Fibre / <i>of which Fibers</i>	2,3 g
Proteine / <i>Proteins</i>	2,07 g
Sale / <i>Salt</i>	0,029 g

15. REQUISITI ALIMENTARI / FOOD REQUIREMENTS

Prodotto senza limitazioni d'uso, adatto a celiaci, vegetariani, ovo-lacto-vegetariani, ovovegetariani, lacto-vegetariani, vegani.

Adatto a dieta Kosher e Halal.

Product without limitations of use, suitable for celiacs, vegetarians, ovo-lacto-vegetarians, egg-vegetarians, lacto-vegetarians, vegans.

Suitable for Kosher and Halal diet.

16. ALLERGENI / ALLERGENS

Il nostro ciclo produttivo prevede la trasformazione di solo pomodoro, pertanto il prodotto non contiene e non è soggetto a rischio di contaminazione crociata con sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (All. II Reg. UE N. 1169/2011).

In particolare, è esente da:

In our process we use tomatoes only, therefore our product does not contain and is not subject to risk of cross-contamination with substances or products causing allergies or intolerances (Annex II EC Regulation EU N. 1169/2011).

In particular, is free from:

25/11/2024	ASSICURAZIONE QUALITA' / QUALITY ASSURANCE	Pag. 7/9
------------	--	----------

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB <i>Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB</i>	 Rev. 00

1	cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<i>cereals containing gluten and products thereof</i>
2	crostacei e prodotti a base di crostacei	<i>crustaceans and products thereof</i>
3	uova e prodotti derivati	<i>eggs and products thereof</i>
4	pesce e prodotti a base di pesce	<i>fish and products thereof</i>
5	arachidi e prodotti a base di arachidi	<i>peanuts and products thereof</i>
6	soia e prodotti a base di soia	<i>soybeans and products thereof</i>
7	latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<i>milk and products thereof (including lactose)</i>
8	frutta a guscio, tra cui noci	<i>nuts and products thereof</i>
9	sedano e prodotti a base di sedano	<i>celery and products thereof</i>
10	senape e prodotti a base di senape	<i>mustard and products thereof</i>
11	semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<i>sesame seeds and products thereof</i>
12	anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	<i>sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/kg</i>
13	lupini e prodotti a base di lupini	<i>lupins and products thereof</i>
14	molluschi e prodotti a base di molluschi Derivati	<i>molluscs and products thereof</i>

17. RINTRACCIABILITÀ / TRACEABILITY

Il CODICE legato all'ora di produzione riportato sulle etichette apposte sui singoli fusti deve consentire, grazie alle procedure di rintracciabilità del processo applicate, di risalire fino alle Aziende Agricole da cui provengono le Materie Prime utilizzate in un determinato giorno di produzione.

The CODE linked to the production time shown on the labels affixed to the individual drums must allow, thanks to the process traceability procedures applied, to go back to the Companies Agricultural products from which the raw materials used on a given day of production come from.

18. RECLAMI / COMPLAINTS

Ogni eventuale reclamo dovrà essere inoltrato tramite e-mail all'indirizzo stefania.ottaviani@italtom.it e/o laboratorio2@italtom.it uqualita.ita01@italtom.it.

A causa del problema del flex-cracking si raccomanda di utilizzare il prodotto entro 30 giorni dalla movimentazione. Italtom non risponde dei danni causati da flex-cracking dopo 90 giorni dalla data di spedizione. In caso di reclamo inoltrato oltre i 90 giorni dalla data di spedizione del prodotto, il cliente dovrà fornire idonea documentazione comprovante che il difetto di conformità fosse esistente al momento della consegna.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PRODUCT TECHNICAL SHEET	SP72 BIO
	Passata di Pomodoro Biologico 10/12 °Bx HB <i>Organic Tomato Passata 10/12 °Bx HB</i>	 Rev. 00

Per consentire una corretta gestione e analisi del reclamo i dati obbligatori e minimi da fornire sono i seguenti: n° fattura e/o n° DDT e/o n° SSCC riportato in etichetta pallet e/o marcatura Inkjet completa di lotto e ora di produzione presente sui sacchetti formato mini e foto/video attestanti la difformità.

Any complaint must be forwarded via e-mail to stefania.ottaviani@italtom.it and/or laboratorio2@italtom.it uqualita.ita01@italtom.it.

Due to the flex-cracking problem it is recommended to use the product within 30 days of handling. Italtom is not responsible for damage caused by flex-cracking after 90 days from the shipping date. In the event of a complaint submitted after 90 days from the date of shipment of the product, the customer must provide suitable documentation proving that the lack of conformity existed at the time of delivery.

To allow correct management and analysis of the complaint, the mandatory and minimum data to be provided are the following: invoice number and/or DDT number and/or SSCC number reported on the pallet label and/or Inkjet marking complete with batch and time of production present on mini size bags and photos/videos certifying the discrepancy.



Oggetto: 190041 POMODORO PASSATA BIO ITA BiB KG 10

La presente a confermare che il prodotto in oggetto è realizzato nello stabilimento produttivo di Via Antonio Dalle Vacche, 1 – Argenta (FE) Italia.

Casaliggio, 27/05/2025

STERILTOM S.r.l. a socio unico
Stab.: Via Provinciale, 90
29010 Casaliggio - GRAGNANO TR (PC)
C.F. e P. IVA 01072770330

STERILTOM S.r.l.

Via Provinciale, 90 - 29010 Casaliggio di Gragnano Trebbiense (PC) Italy
tel. +39 0523 789811 - fax +39 0523 788323 - P.IVA: IT 01072770330

www.steriltom.com