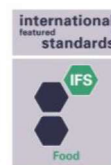


SCHEMA TECNICA		
Pag. 1/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025

INDICE

1. Stabilimento di produzione
2. Descrizione Prodotto
3. Ingredienti
4. Requisiti Prodotto finito: chimico fisici
5. Requisiti prodotto finito: microbiologici
6. Valori nutrizionali
7. Allergeni
8. OGM
9. Descrizione prodotto
10. Logistica e imballaggio



SCHEDA TECNICA		
Pag. 2/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

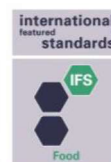
Strada Argine Mezzano n° 34 Ostellato (FE) 44020, Italia (IT)

DESCRIZIONE PRODOTTO

Succo di pomodoro passato e parzialmente concentrato, ottenuto da pomodoro di tipo tondo, interamente di origine italiana, e proveniente da Agricoltura biologica, raccolto al giusto grado di maturazione. Il prodotto è ottenuto mediante un processo di triturazione, raffinazione e concentrazione.

SHELF LIFE: 24 mesi

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: dopo l'apertura conservare in frigorifero (Temperatura tra 0-4°C) per 3-4 giorni

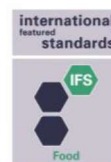


SCHEMA TECNICA

Pag. 3/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------	--	----------------------------------

INGREDIENTI

INGREDIENTI	%
Pomodoro biologico di origine italiana	100



SCHEMA TECNICA

Pag. 4/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------------	--	--

REQUISITI CHIMICO FISICI

PARAMETRO	UNITÀ di MISURA	OBIETTIVO	TOLLERANZA	FREQUENZA CONTROLLI
CONTROLLO CODIFICA	LEGGIBILITÀ	LEGGIBILE - CHIARA		ORARIA
VUOTO	cm Hg	>30	>30	ORARIA
R.O.	°Bx a 25°C	8	8-10	ORARIA
BOSTWICK	Cm a 25°C	8	5-9	
COLORE	Hunter	>1.9	≥1.8	ORARIA
pH		4.4	4.15-4.5	ORARIA
RAPPORTO ACIDITÀ		<8	<9	OGNI 8 ORE
RAPPORTO ZUCCHERI		>44	>42	OGNI 8 ORE

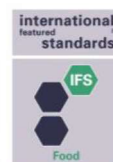
REQUISITI ORGANOLETTICI

PARAMETRO	OBIETTIVO	FREQUENZA CONTROLLI
COLORE	Tipico di pomodoro sano e maturo; caratteristico rosso	ORARIA
ODORE	Tipico, caratteristico del pomodoro - assenza di odori anomali	ORARIA
SAPORE	Gradevole, tipico, fresco di pomodoro maturo	ORARIA
CONSISTENZA	Fine, vellutata con assenza di pelli e bucce	ORARIA

PARAMETRO	UNITÀ di MISURA	OBIETTIVO	TOLLERANZA	FREQUENZA CONTROLLI
PIASTRA	n°pti neri/100g	<2	<5	ORARIA

RESIDUI FITOFARMACI E PESTICIDI

Conforme al regolamento CE 848/2018 e successive modifiche.

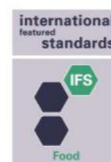


SCHEDA TECNICA

Pag. 5/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------	--	----------------------------------

REQUISITI MICROBIOLOGICI

PARAMETRO	UNITÀ di MISURA	OBIETTIVO	TOLLERANZA
CONTA DEI MICRORGANISMI A 30 °C	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
ENTEROBACTERIACEAE	UFC/g	<LQ	
COLIFORMI	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
ESCHERICHIACOLI	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
LIEVITI	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
MUFFE	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
BACILLUS CEREUS	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
COSTRIDIVM PERFRINGENS	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
BATTERI LATTICI MESOFILI	UFC/g	<LQ	<10 ucf/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	PRESENZA - ASSENZA	ASSENZA SU 25g	
SALMONELLA SPP	PRESENZA - ASSENZA	ASSENZA SU 25g	
MUFFE HOWARD	%	<50	<60



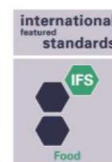
SCHEMA TECNICA

Pag. 6/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------------	--	--

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA	kcal/Kjoule	30/125
PROTEINE	g/100g	1.41
GRASSI	g/100g	0.2
ACIDI GRASSI SATURI	g/100g	<0.05
CARBOIDRATI	g/100g	5.0
FRUTTOSIO	g/100g	2.28
GLUCOSIO	g/100g	2.38
SACCAROSIO	g/100g	<LQ
LATTOSIO	g/100g	<LQ
MALTOSIO	g/100g	<LQ
FIBRE ALIMENTARI	g/100g	1.3
SODIO COME NaCl	g/100g	0.05
CONTENUTO IN ACQUA	g/100g	91.37
CENERI	g/100g	0.74

Analisi BonassisaLab S.p.a del 05/08/2025



SCHEMA TECNICA

Pag. 7/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------	--	----------------------------------

ALLERGENI

SOSTANZA	PRESENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
CEREALI CONTENENTI GLUTINE	NO	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	NO	NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	NO	NO
FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA, NOCI DEL QUEENSLAND) E I LORO PRODOTTI	NO	NO
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO	NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	NO	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG	NO	NO
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO

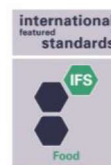


Elenco da Reg. UE 1169/2011

SCHEDA TECNICA		
Pag. 8/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025

OGM

In ottemperanza di quanto previsto dai Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003, la presente azienda dichiara che il pomodoro fresco conferito e trasformato presso il proprio stabilimento di Ostellato (FE), Strada Argine Mezzano n° 34, non contiene Organismi Geneticamente Modificati.



SCHEMA TECNICA

Pag. 9/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025
----------------------	--	----------------------------------

ASPETTI LOGISTICI

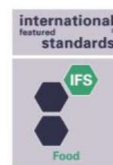
FORMATO	CONFEZIONAMENTO	PALLETIZZAZIONE	TIPOLOGIA CODIFICA
210 KG	SACCO ASETTICO IN FUSTO CONICO METALLICO	N° FUSTI PER PALLET: 4	ETICHETTA FUSTO

FUSTI

FORMATO:
210 KG (peso esatto su etichetta)

PALLETIZZAZIONE:
SU PALLET 112*112
4 FUSTI PER PALLET

TIPO DI IMBALLO:
- FUSTO CONICO METALLICO
- COPERCHIO DI PLASTICA



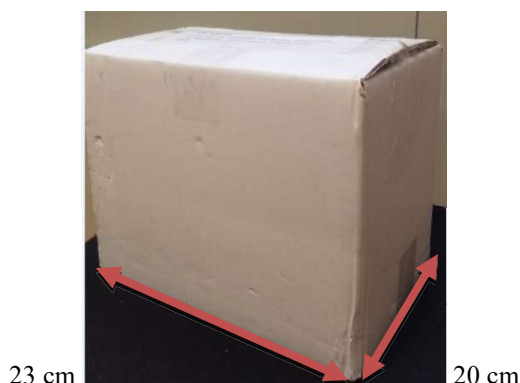
SCHEMA TECNICA		
Pag. 9/10	PASSATA DI POMODORO BIOLOGICO HB 8-10	Rev. 5 del 14.09.2025

BAG IN BOX

FORMATO:
- 10 KG

PALLETIZZAZIONE:
- SU EPAL
- IN BINS

TIPO DI IMBALLO
- SCATOLA DI CARTONE BIANCA (20x29x23)





Ostellato, 09/06/2026

Oggetto: Dichiarazione di origine e trasformazione del pomodoro

Con la presente si dichiara che i pomodori impiegati nei prodotti forniti sono coltivati nella regione Emilia-Romagna.

Si attesta che la trasformazione del pomodoro avviene presso lo stabilimento della società *Le Due Valli S.r.l.*, sito in Strada Argine Mezzano n. 34, 44020 Ostellato (FE).

Cordiali saluti

Le Due Valli s.r.l.
Strada Argine Mezzano, 34
44020 OSTELLATO (FE)
P. IVA 01506120383
Cod. Fisc. 01483910392

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Le due valli

Denominazione prodotto: 5001, Passata di pomodoro bio BIB10Kg; 3004, Passata bio 700G; 5002, Polpa bio BIB10Kg

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 ₂ 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)

16-06-2026

ANDREA RICHER.
Le Due Valli S.r.l.
Strada Argine Mezzano, 34
44010 OSTIGLIA (FE)
P.N.A. 01506120383
Cod. Fisc. 01483910392
QA