

I SAPORI SAS DI CURCIO CIRO E C.
VIA M.S.SPINA 8\18 CAP 80040
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
P.IVA C.F. 07105061217



SDI: T9K4ZHO mail : c.curcio@cirocurcio.it

Scheda Tecnica del Prodotto Technical Data Sheet of the Product

Descrizione prodotto Product description	Passata di Pomodorino Giallo Golden Tomato Puree
Ingredienti Ingredients	Pomodorino giallo 100%. Golden tomato Puree 100%
Provenienza materie prime Source raw materials	Merce conferita fresca da fornitori adoperanti criteri di lotta integrata, secondo Reg. CE 396/2005 e secondo i piani di lotta fitopatologici e loro successive modifiche ed integrazioni (Armonizzazione dei residui di sostanze attive e fitofarmaci) Fresh raw materials delivered by suppliers using IPM criteria, in accordance with EC Reg. 396/2005 and with plan for plant diseases management and their subsequent amendments and additions (Harmonization of residues of active substances and plant protection products)
Processo di produzione Manufacturing process	Controllo delle materie prime al ricevimento, con analisi quantitative e qualitative; lavorazione secondo le specifiche della procedura aziendale ed in riferimento al piano HACCP; riempimento e chiusura ermetica dei vasi; trattamento termico; lavaggio; etichettatura e confezionamento del prodotto finito. Analisi sui prodotti finiti sia interne che presso laboratori esterni accreditati. Control of raw materials on receipt with qualitative and quantitative analyzes; processing of materials according to the company layout procedures as indicated into HACCP plan; filling and sealing of jars; heat treatment; washing; labeling and packaging of the product. Analyzes on canned products by both internal than external accredited laboratories.
Tipologia di prodotto Product typology	Conserva alimentare a base di passata di pomodoro giallo Pickle of golden tomato puree
Utilizzi Uses	Il prodotto è indicato per antipasti, bruschette, primi piatti, pizze, panini, contorni e più in generale per condire piatti freddi e caldi. This product is indicated for appetizers, bruschettas, pasta dishes, pizzas, sandwiches, side dishes and more generally to season hot and cold dishes.
Modalità di conservazione Storage conditions	Conservare a temperatura ambiente, in locali asciutti e ventilati, lontano da fonti di calore, dalla luce, ad una temperatura sempre inferiore ai 32 °C. Dopo l'apertura, la confezione va conservata in frigo e consumata entro pochi giorni. Store at room temperature, in dry and ventilated areas, away from heat, from light and at a temperature always below 32 °C (89,6 °F). After opening, refrigerate the packaging and consume it within few days.
Tempo minimo di conservazione Date of Minimum Durability	36 mesi dalla data di produzione 36 months from production date
Codifica lotto Batch number coding	Codice aziendale interno a tre cifre/Numero progressivo indicante la settimana lavorativa nell'anno, da 01 a 52, seguito dalla lettera "A" e le ultime due cifre indicano l'anno di produzione. Internal three-digit code / Progressive number indicating the week of the year, from 001 to 52, followed by "A" letter and the last two digits indicate year of production. Esempio/ Example : 006 / 15 A 16 Codice interno/ Internal code / 15 ^{esima} settimana dell'anno 2016 – 15 th week of the year 2016
Conformità normative Regulatory compliances	Il prodotto è conforme a quanto indicato ai seguenti punti: Reg. CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni (Legislazione e sicurezza alimentare – tracciabilità) Reg. CE 852-853/2004 e successive modifiche ed integrazioni (Pacchetto igiene – HACCP) Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni (Criteri di analisi microbiologica su prodotti alimentari) Dir. CE 2003/89 e successive modifiche ed integrazioni (Direttiva allergeni) Dlgs 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni (Etichettatura sull' origine degli alimenti) Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni (Informativa sulla corretta etichettatura alimentare). Il prodotto inoltre è ottenuto da materie prime NON OGM come da Reg. CEE 1829 e 1830/03. (Informativa su OGM) The product is in compliance with as defined by the following points: EC Reg. 178/2002 and subsequent amendments and additions (Legislation and food safety - Traceability) Reg. CE 852-853 / 2004 and subsequent amendments and additions (Hygiene Package - HACCP) Reg. EC 2073/2005 and subsequent amendments and additions (Microbiological analysis criteria on food products) Dir. CE 2003/89 and subsequent amendments and additions (Allergens Directive) Decree No. 181/2003 and subsequent amendments and additions (Labelling on food source) Reg. EC 1169/2011, as amended and supplemented (Privacy proper analysis of food labeling) This product is made from free-GMO raw materials as EC Reg. 1829 and 1830/03. (GMO regulatory)

I SAPORI SAS DI CURCIO CIRO E C.
VIA M.S.SPINA 8\18 CAP 80040
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
P.IVA C.F. 07105061217



SDI: T9K4ZHO mail : c.curcio@cirocurcio.it

Specifiche di Pallettizzazione / Palletizing specifications								
Capacità vaso Jar volume (mL)	Vasi per Scatola Jars per box	Dimensioni Esterne Scatola External box dimensions (mm)	Peso dello scatolo Box weight (kg lb)	Scatole per Strato Boxes per layer (Pallet 80 x 120 cm)	Numero di Strati Number of Layer (Pallet 80 x 120 cm)	Vasi totali Jars total number (Pallet 80 x 120 cm)	Altezza Pedana 80 x 120 cm Pallet height (cm)	Peso / Volume Weight / Volume (kg / m ³ lb / m ³)
580	12	380 x 285 x 138 H	11,2 24,7	8	9	864	165	835/1,58 1840,9/1,58

I valori di peso possono differire in base alla natura degli involucri. I pesi si intendono lordi e gestiti secondo quanto stabilito dal DM 690/78 e successive modifiche e/o integrazioni. Weight values may differ according to the nature of the packagings. Weights are to be meant gross ones and they are managed in accordance with MD 690/78 and subsequent amendments and / or additions.

Specifiche di Imballaggio / Packaging specifications								
Descrizione Description	Composizione Imballaggi Packagings composition	Volume vaso Jar volume (mL)	Peso Netto Net weight (g oz)	Peso Sgocciolato Drained weight (g oz)	Misure Vaso Jar dimensions (h x d ^{max}) mm	Peso Lordo Vaso Jar gross weight (kg)	Codice EAN 13 EAN 13 code	Codice di Raccolta Differenziat a Recycling codes
Imballaggio primario Primary packaging	Vaso in vetro bianco. Capsula twist off con sicurezza, senza ESBO né BFA. White glass jar. Twist off lid with security bag ESBO and BPA free.	580 FRESCO	530 18,7	-	122 x 90	0,95	8033638753064	Vaso Glass GL 70 Capsula Lid ALU 42 Etichetta Label C / PAP 23
Imballaggio secondario Secondary packaging	Scatolo in cartone con alveare separatorio. Paper box with separating hive inside.	Tutti gli imballaggi adoperati dall'azienda Sole e Terra del Vesuvio srl, sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i "Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari" e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE. All packaging materials used by Sole e Terra del Vesuvio Ltd are in compliance with EC Regulation No. 1935/2004 of the European Parliament and with the Council of October, 27 th 2004 concerning " materials and articles intended to come into contact with foodstuffs", by repealing Directives 80/590 / EEC and 89/109 / EEC.						PAP 20
Imballaggio terziario Tertiary packaging	Pedana in legno 80 x 120 cm, con strati in cartone e rivestimento in pellicola estensibile LLDPE. Wooden pallet 80 x 120 cm, with paper interlayers; coating with LLDPE stretching film.							Pallet FOR 50 Interfalde Paper Interlayers PAP 21

I SAPORI SAS DI CURCIO CIRO E C.
VIA M.S.SPINA 8\18 CAP 80040
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
P.IVA C.F. 07105061217



SDI: T9K4ZHO mail : c.curcio@cirocurcio.it

Caratteristiche bromatologiche / Bromatological properties						
Caratteristiche organolettiche Organoleptic properties		Caratteristiche microbiologiche* Microbiological properties		Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto Average nutritional values for 100 g of product		
pH (upH)	< 4,25	Carica batterica totale Total bacterial count	< 10 ufc**/g			¹ AR / RI (% per 100 g)
Residuo ottico Sugar content (° Bx)	10 ÷ 10.50	Conteggio batteri lattici Count lactic acid bacteria	< 10 ufc**/g	Valore energetico Energy value (kcal/kJ)	24,4/102,3	1.22
Vuoto Vacuum (mmHg)	> 20	Muffe Molds	< 10 ufc**/g	Grassi Fats (g)	0,19	0.27
Corpi estranei Anomalous objects	Assenti Absent	Lieviti Yeast	< 10 ufc**/g	Di cui acidi grassi saturi Saturated fatty acids (g)	0,07	0.35
Potere gelatinizzante Gelling power (°USA SAG)	-	Listeria monocitogenes	Spore Assenti Absent Spores	Carboidrati Carbohydrates (g)	4,60	1.74
Consistenza a 25 °C su 9 °Bx (indice Bostwick) Consistence at 25 °C at 9 °Bx (Bostwick index cm/s)	7.1 cm / 30 s (riferimenti/ references : 7÷ 8)	Salmonella spp	Spore Assenti Absent Spores	Di cui zuccheri Sugars (g)	2,70	3.00
Zuccheri totali presenti Total sugars (g/100 g)	-	Attività dell'acqua Water activity a _w	0.84 : 0.94	Proteine Proteins (g)	0,91	1.82
Colore Colour	Giallo, con tonalità tipica Yellow, with typical shades	Marciume e necrosi Rotten parts and necrosis	Assente Absent	Sale Salt (g)	0,32	3.67
Odore Smell	Tipico dell' ortaggio fresco Typical of fresh vegetable	Impurità minerali come residuo solido secco Mineral impurities as dry solids content (% / 100 g)	<0.01			
Sapore Taste	Dolce Sweet	* = I valori indicati nelle determinazione microbiologiche sono le medie dei valori ottenuti da prove di laboratorio. Si riscontra l'assenza di spore anaerobie nel prodotto. Values shown in the microbiological determinations are the average of the values obtained from laboratory tests. The product is free from anaerobic spores. ** = Unità formanti colonia. Colony forming units. ¹ . Assunzione di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal al giorno. Reference intake for an average adult 8400 kJ/ 2000 kcal per day.				
Consistenza Texture	Compatta, priva di anomalie. Compact, free from anomalies.					

I SAPORI SAS DI CURCIO CIRO E C.
VIA M.S.SPINA 8\18 CAP 80040
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
P.IVA C.F. 07105061217



SDI: T9K4ZHO mail : c.curcio@cirocurcio.it

Allerta su sostanze provocanti allergie e/o intolleranze Alert on substances provoking allergies and/or intolerances				
Allegato II del Reg. CEE 1169/2011 Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze alimentari Annex II of EC Reg. 1169/2011 List of substances or products causing allergies or intolerances		Contiene It contains	Può Contenere It may contains	Non contiene It does not contain
1	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:			X
	a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾ ; wheat based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾ ;			X
	b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾ ; wheat based maltodextrins ⁽¹⁾ ;			X
	c) sciroppi di glucosio a base di orzo; glucose syrups based on barley;			X
	d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.			X
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.			X
3	Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof.			X
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: Fish and products thereof, except:			X
	a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;			X
	b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.			X
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof.			X
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: Soybeans and products thereof, except:			X
	a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾ ; fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾ ;			X
	b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;			X
	c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;			X
	d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.			X
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: Milk and products thereof (including lactose), except:			X
	a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;			X
	b) lattiolio. lactitol.			X

I SAPORI SAS DI CURCIO CIRO E C.
VIA M.S.SPINA 8\18 CAP 80040
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)
P.IVA C.F. 07105061217



SDI: T9K4ZHO mail : c.curcio@cirocurcio.it

8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.			X
9	Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.			X
10	Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.			X
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.			X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.			X
13	Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and products thereof.			X
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.			X
¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.				

Peculiarità: Pomodoro ricco in zuccheri, oligoelementi ed acidi organici.
Peculiarities: Tomato which is rich in sugars, trace elements and organic acids.

03	07.03.2022	Gragnaniello dott. Salvatore
Revisione Documento Document Revision	Data di Pubblicazione Publication Date	Responsabile CQ Responsible for QC