

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)

SCHEDA TECNICA: POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
DATA SHEET: SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA / SALES NAME

"POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OLIO"
"SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL"

2. CARATTERISTICHE GENERALI / GENERAL FEATURES

2.1 Descrizione Prodotto / Product description

Pomodorino giallo tondo dal colore brillante, tagliato a metà ed essiccato in forni ventilati a temperatura controllata. Il prodotto può essere utilizzato tal quale come contorno o come ingrediente per pizze o torte rustiche, ideale per accompagnare primi o secondi a base di pesce.

Round yellow tomato with a bright colour, cut in half and dried in ventilated ovens at controlled temperature. The product can be used as is as a side dish or as ingredient for pizzas or rustic cakes, ideal to accompany fish-based first or second courses.

2.2 Ingredienti / Ingredients

Ingredienti: pomodorini gialli (60%), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, basilico, aglio, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300, agente di resistenza: E509. Senza glutine.

Ingredients: tomatoes (60%), sunflower oil, wine vinegar, salt, basil, garlic, acidity regulator: E330, antioxidant: E300, firming agent: E509. Gluten free.

2.3 Elenco additivi / List of additives

Correttore acidità: E330
Acidity regulator: E330

Antiossidante: E 300
Antioxidant: E300

Agente di resistenza: E509
Firming agent: E509

2.4 Composizione liquido di governo / Composition of the preserving liquid

Olio di semi di girasole
Sunflower oil

2.5 Origine ingrediente primario / Primary ingredient origin

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)

ITALIA

Italy

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / FEATURES OF THE FINISHED PRODUCT**3.1 Organolettiche / Organoleptics**

COLORE COLOR	Gialli <i>Characteristic of dried tomatoes</i>
ODORE ODOR	Caratteristico del pomodoro essiccato <i>Characteristic of dried tomatoes</i>
SAPORE TASTE	Gradevole <i>Pleasant</i>
CONSISTENZA CONSISTENCY	Morbida <i>Soft</i>
ASPETTO APPEARANCE	Pomodorini a metà semiseccchi <i>Half semi-dried cherry tomatoes</i>

3.2 Chimico-Fisiche / Chemical-Physical

PARAMETRI / PARAMETERS	Unità di misura / Unit of measurement	Valore / Value
Peso netto / Net weight	g/confezione – g/pack	750
pH	unità pH / pH unit	<4.2

3.3 Microbiologiche / Microbiological

PARAMETRI / PARAMETERS	Unità di misura / Unit of measurement	Valore / Value
Batteri sporigeni (forma vegetativa) <i>Spore-forming bacteria (vegetative form)</i>	UFC/g CFU/g	Assenti <i>Absent</i>
Stabilità mesofili / Mesophilic stability		Assenti <i>Absent</i>

4. CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperta la confezione, il prodotto necessita di essere stoccato alla temperatura di refrigerazione e consumato entro breve tempo.

Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume in short time.

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)

5. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION BATCH CODE

Ad ogni produzione è stato assegnato un numero di lotto identificativo e registrato in apposita scheda di produzione. Sulla latta vengono stampati con stampante a getto d'inchiostro indelebile i seguenti dati mobili: lotto (L, lettera dell'anno per le conserve vegetali, giorno progressivo dell'anno di produzione (es. LE168 prodotta il 17/06/2020), termine minimo di conservazione calcolato come specificato nel paragrafo successivo.

It has been assigned an identification lot number to each production and It is recorded in a specific production sheet. The following data are printed on the lid with an indelible inkjet printer: batch (L, letter of the year for vegetable preserves, progressive day of the year of production (eg LE168 produced on 17/06/2020), minimum storage term calculated as specified in the next paragraph.

6. DURABILITA' COMMERCIALE / COMMERCIAL DURABILITY

D.L.U.O. (Data limite utilizzazione ottimale): 3 anni a partire dalla data di produzione, negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, freschi, areati, e lontano da fonti di calore. Il TMC (mese/anno) è indicato sulla latta con inchiostro indelebile.

Optimal use deadline: 3 years starting from the production date, in the original packaging and in normal storage conditions. Until the moment of delivery, the product is stored in dry, cool, ventilated rooms, away from heat sources. The TMC (month / year) is indicated on the lid with indelible ink.

7. AUTORIZZAZIONE SANITARIA E CONFORMITA' DEL SISTEMA QUALITA' / HEALTH AUTHORIZATION AND COMPLIANCE WITH THE QUALITY SYSTEM

Autorizzazione sanitaria nr. **IT BR 010 0909** rilasciata da Azienda Sanitaria Locale BR il 27/01/2011. Lo stabilimento opera con sistema qualità conforme ai requisiti BRC, GMP interne. HACCP conforme ai requisiti del Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004 e successive modifiche.

Health authorization no. IT BR 010 0909 issued by the Local Health Authority BR on 27/01/2011. The plant operates with a quality system compliant with internal BRC and GMP requirements. HACCP compliant with the requirements of EC Reg. 178/2002, EC Reg. 852/2004, EC Reg. 853/2004 and subsequent amendments.

8. ETICHETTA / LABEL

Conforme al D.lgs. n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive modifiche (D.lgs 114 dell'8 Febbraio 2006) ed al Reg. CE 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011, riportante indicazioni con caratteri leggibili ed indelebili:

- Denominazione di vendita del prodotto
- Marchio dell'azienda di commercializzazione e sede dello stabilimento di produzione
- Elenco degli ingredienti
- Peso netto
- Peso sgocciolato

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
 (COD. 11278)

- Modalità di conservazione
- Modalità di stoccaggio post apertura
- Valori nutrizionali
- Allergeni
- Etichettatura ambientale

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le norme vigenti in Italia e nella Comunità Europea, compresi eventuali aggiornamenti.

La dicitura "senza glutine" (<20 ppm), se presente, è riportata ai sensi del Reg. UE 828/2014 e Reg. UE 1155/2013.

Compliant with Legislative Decree n. 109 of 27 January 1992 and subsequent amendments (Legislative Decree 114 of 8 February 2006) and to the EC Reg. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25/10/2011, bearing indications in legible and indelible characters:

- Sales name of the product
- Trademark of the marketing company and headquarters of the production plant
- List of ingredients
- Net weight
- Drained weight
- Method of conservation
- Storage mode after opening the box
- Nutritional values
- Allergens
- Environmental labeling

The packaging materials comply with all the regulations in force in Italy and in the European Community, including any updates.

The wording "gluten-free" (<20 ppm), if present, is reported in accordance with EU Reg. 828/2014 and EU Reg. 1155/2013.

9. DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGEN DECLARATION

Lista allergeni in accordo alla direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis
List of allergens in accordance with Directive 2003/89/EC of 10/11/2003 Annex III bis

ALLERGENI / ALLERGENS	PRESENTI NEL PRODOTTO IN OGGETTO	IN USO SULLA STESSA LINEA	IN USO PRESSO LO STABILIMENTO PRODUTTIVO
	PRESENT IN THE PRODUCT	IN USE ON THE SAME LINE	IN USE AT THE PRODUCTION PLANT
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten and derived products</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and shellfish-based products</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>	NO	NO	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)

Blue fish and fish-based products			
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut products</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy products</i>	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and milk products</i>	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati) <i>Nuts (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derivatives)</i>	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery-based products</i>	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard products</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed products</i>	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / kg or 10mg / l expressed as SO2</i>	NO	SI/YES	SI/YES
Lupino e prodotti derivati <i>Lupine and derivative products</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati <i>Lupine and derivative products</i>	NO	NO	NO

*Per gli allergeni in uso sulla stessa linea, l'azienda mette in atto adeguate misure preventive definite nel proprio piano di autocontrollo al fine di eliminare il rischio di contaminazione crociata con il prodotto.

**For allergens in use on the same line, the company implements adequate preventive measures defined in its plan self-control in order to eliminate the risk of cross-contamination with the product.*

10. DICHIARAZIONE OGM / GMO DECLARATION

Il prodotto è OGM-free (Reg. CE 1829/2003 del 22/09/2003 e Reg. CE 1830/2003 del 22/09/2003 e successive modifiche) sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori.

The product is GMO-free (EC Reg. 1829/2003 of 22/09/2003 and EC Reg. 1830/2003 of 22/09/2003 and subsequent amendments) based on the information received from our suppliers.

11. DICHIARAZIONE PESTICIDI / PESTICIDE DECLARATION

In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche).

In compliance with the laws in force (EC Reg. 396/2005 and subsequent amendments).

12. DICHIARAZIONE METALLI PESANTI / HEAVY METALS DECLARATION

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)

In conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1881/2006 del 19.12.2006 e succ. modifiche; Reg. CE 629/2008 del 02.07.2008 e succ. modifiche).

In compliance with the laws in force (EC Reg. 1881/2006 of 19/12/2006 and subsequent amendments; EC Reg. 629/2008 of 02/07/2008 and subsequent amendments).

13. IRRAGGIAMENTO / RADIATION

Né il prodotto finito, né le materie prime utilizzate sono state sottoposte a trattamento con radiazioni ionizzanti.

Neither the finished product nor the raw materials used have been subjected to treatment with ionizing radiation.

14. IDONEITA' IMBALLO / PACKAGING SUITABILITY

Imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti (Reg. CEE 1935/2004 del 27/10/2004, Reg. 10/2011/UE e s.m.i., DM 21/03/1973 e s.m.i., DPR 777/82 e s.m.i.).

Packaging in contact with food in compliance with the laws in force (Reg. CEE 1935/2004 of 27/10/2004, Reg. 10/2011 / UE and smi, DM 21/03/1973 and smi, DPR 777/82 and smi).

15. VALORI NUTRIZIONALI PER 100 GR DI PRODOTTO SGOCCIOLATO / NUTRITIONAL VALUES FOR 100 G OF DRAINED PRODUCT

ENERGIA / ENERGY: 523 KJ/ 125 Kcal

GRASSI / FAT: 11.9 g

di cui ACIDI GRASSI SATURI / of which SATURATED FATTY ACIDS: 1.2 g

CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE: 3.0 g

di cui ZUCCHERI / of which SUGARS: 2.6 g

FIBRE / FIBRE: 1.6 g

PROTEINE / PROTEIN: 0.7g

Sale / Salt: 0.8 g

16. CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

16.1 Formato / Format

Tipo / Type	Scatola in banda stagnata 1/1 / Tin 1/1
Caratteristiche corpo barattolo / Tin	
Diametro / Diameter: 99mm	Altezza / Height: 118mm
Spessore / Thickness: 0.17mm	
Rivestimento / Coating: gr/mq D 11.2/2.8 (E4/1)	
Interno / Internal: smaltato bianco / white enamel	Esterno / External: verniciato / paint
Caratteristiche fondello / Lid	
Diametro / Diameter: 99mm	Spessore / Thickness: 0.23mm
In B/S / Tinplate	
Interno / Internal: smaltato bianco / white enamel	Esterno: verniciato Esterno / External: verniciato / paint

AGRI CONSERVE S.r.l.

Sede legale, direzione commerciale, amm.va e deposito:
C.da Galina, Km 2 – 72023 Mesagne (BR)
Tel. 0831 774823 Fax 0831 730726

POMODORI GIALLI SEMISECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN SUNFLOWER OIL 1/1
(COD. 11278)**Capacità contenitore / Container capacity**

850 ml

Peso sgocciolato / Drained weight

450 g

16.2 Imballo / Packing**Tipo / Type**Piano di cartone con termoretraibile
Cardboard top with shrink wrap**Pezzi per imballo / Pieces for package**

6

Peso imballo / Weight of package

5 kg ca

16.3 Pallet**Tipo / Type**

Europallet 80x120

**Quantità imballi per pallet / Packing
quantity for pallet**

144

**Quantità di pezzi per pallet / Quantity of
pieces for pallet**

864

17. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO / PRODUCT IDENTIFICATION**Prodotto / Product**POMODORI GIALLI SEMI SECCHI IN OG 1/1
SEMI-DRIED CHERRY TOMATOES IN
SUNFLOWER OIL 1/1**Codice EAN / EAN code**

8032692112787

18. USO PREVISTO / INTENDED USE

Il prodotto può essere consumato da parte di tutti i gruppi di consumatori, compresa anche la popolazione vulnerabile.

The product can be consumed by all consumer groups, including the vulnerable population.