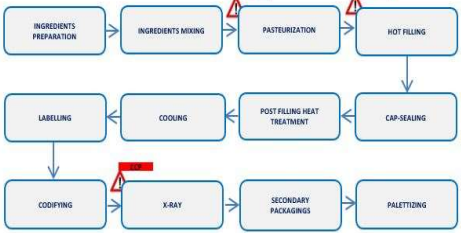
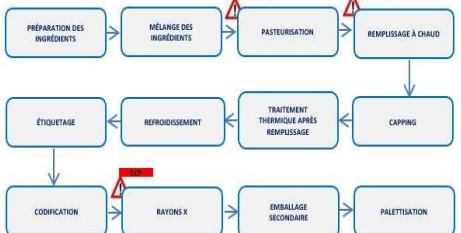




SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI

Nome del prodotto	Pesto di pomodoro verde	Product name	Green tomato sauce	Nom du produit	Pesto de tomates vertes
Codice articolo	00066452 / PESTO Verde v180g T12	Item code	00066452 / Green PESTO v180g T12	Code de l'article	00066452 / PESTO Vert 180g T12
Denominazione legale di vendita	Pesto di pomodoro verde	Legal name	Green tomato sauce	Dénomination légale de vente	Pesto de tomates vertes
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Sugo a base di pomodoro italiano di tipologia verde, arricchito con olio, basilico, anacardi e formaggi a pasta dura, lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità con le norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana	Description	Tomato sauce with green variety of italian tomatoes, dressed with sunflower oil, basil, cashews and Italian hard cheeses, processed with the most advanced technology to guarantee the best hygienic standards and the best quality of the product, according to the current legislation related to foodstuff for human consumption	Description	Pesto de tomates vertes italiennes, enrichie en huile, basilic, noix de cajou et fromages à pâte dure, travaillée avec les technologies les plus avancées pour assurer les meilleures conditions d'hygiène et la meilleure qualité du produit, conformément à la réglementation en vigueur des produits alimentaires destinés à la consommation humaine
Lista ingredienti	Passata di pomodoro verde 51,3%; olio di semi di girasole, basilico 12,5%, GRANA PADANO DOP 4% (LATTE, lisozima da UOVO), ANACARDI 3%, fibre vegetali (pisello, carote, bambù), PECORINO ROMANO DOP 1,5% (LATTE), sale, aromi naturali, zucchero, aglio, succo di limone concentrato. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO.	Ingredients list	Green tomato purée 51,3%, sunflower seed oil, basil 12,5%, Grana Padano & nbsp; CHEESE & nbsp; 4% (MILK, lysozyme from EGGS), CASHEWS 3%, vegetable fibres (pea, carrot, bamboo), Pecorino Romano sheep's CHEESE & nbsp; 1,5% (MILK), salt, natural flavourings, & nbsp; sugar, garlic, concentrated lemon juice. The product may contain traces of OTHER NUTS.	Liste des ingrédients	Purée de tomates vertes 51,3%, huile de tournesol, basilic 12,5%, FROMAGE & nbsp; Grana Padano & nbsp; 4% (LAIT, lysozyme d'OEUF), NOIX DE CAJOU & nbsp; 3%, fibres végétales (pois, carotte, bambou), FROMAGE & nbsp; Pecorino Romano 1,5% & nbsp; (LAIT), sel, arômes naturels, & nbsp; sucre, ail, jus de citron concentré. Le produit peut contenir des traces d'autres & nbsp; FRUITS À COQUE.
Shelf life	18 mesi	Shelf life	18 month	Durée de conservation	18 mois
Espressione del termine minimo di conservazione	Europa: giorno/mese/anno Australia: giorno/mese/anno USA: mese/giorno/anno Canada: anno/mese/giorno	Mode of expression of the date of minimum durability	Europe: day/month/year Australia: day/month/year USA: month/day/year Canada: year/month/day	Modalité d'expression de la date de durabilité minimale	Europe: jour/mois/année Australie: jour/mois/année USA: mois/jour/année Canada: année/mois/jour
Espressione lotto	Lettera identificativa dell'anno di produzione comunicata dall'AiIPA Numero da 0 a 95 che identifica il quarto d'ora di produzione Codice da 1 a 4 caratteri che identifica lo stabilimento di produzione x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa Numero sequenziale che identifica il mese ed il giorno di produzione Eventuale numero che identifica la linea di produzione Termine minimo di conservazione espresso secondo le normative locali	Lot number decoding	Letter identifying the production year which is notified by AiIPA Number from 0 to 95 which identifies the quarter-hour of production Code from 1 to 4 characters that identifies the production plant x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa Sequential number that identifies the production day and the production month Number that identifies the production line (indicated when necessary) Best before date expressed according to the local legislation	Expression du numéro de lot	Lettre pour identifier l'année de production communiquée par l'AiIPA Numéro de 0 à 95 pour identifier le quart d'heure de production Code de 1 à 4 caractères identifiant l'usine de production x nnn nn nn (x) gg/mm/aaaa Numéro séquentiel identifiant le mois et le jour de production Numéro pour identifier la ligne de production (indiqué si nécessaire) Date de la durabilité minimale dans le format conforme à la législation locale
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated	Modalités de conservation	À conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture

	conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.		and consume within 5 days.		à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.
Modalità di consumo	Generalmente tal quale, direttamente sulla pasta.	Consumption instructions	Usually used as it is, directly on pasta.	Modalités de consommation	En général comme il est, directement sur les pâtes
Caratteristiche organolettiche	Colore verde intenso. Odore e sapore tipici di basilico e formaggi a pasta dura amalgamati dal gusto del pomodoro. Consistenza omogenea, densa e untuosa con frammenti di frutta secca.	Organoleptic parameters	Deep green colour. Aromatic smell and taste of basil and hard cheeses well mixed into tomato based. Greasy, thick texture, homogeneous with small crumbles of cashews	Caractéristiques organoleptiques	Couleur verte intense. Odeur et goût typiques du basilic et des fromages à pâte dure mélangés au goût de la tomate. Consistance homogène, dense et huileuse avec des fragments de fruits secs
Caratteristiche chimico-fisiche		Physical-chemical parameters		Caractéristiques chimiques et physiques	
pH	<=4,5	pH	<=4,5	pH	<=4,5
% Cl	2,35 - 2,65	% Total chlorides	2,35 - 2,65	% Total des chlorures	2,35 - 2,65
RO (°Bx)	16,00 - 18,00	Optical residue	16,00 - 18,00	Résiduelle Optique	16,00 - 18,00
Caratteristiche microbiologiche		Microbiological parameters		Caractéristiques microbiologiques	
Stabilità commerciale	Stabile commercialmente	Commercial stability	Commercially stable	Stabilité commerciale	Commerciallement stable
Valori nutrizionali medi		Average nutritional values		Valeurs nutritionnelles moyennes	
Energia	970 kJ / 232 kcal 100 g	Energy	970 kJ / 232 kcal 100 g	Énergie	970 kJ / 232 kcal 100 g
Grassi	21 g / 100 g	Fat	21 g / 100 g	Matières grasses	21 g / 100 g
di cui saturi	3,1 g / 100 g	of wich saturates	3,1 g / 100 g	dont acides gras saturés	3,1 g / 100 g
Carboidrati	5,3 g / 100 g	Carbohydrate	5,3 g / 100 g	Glucides	5,3 g / 100 g
di cui zuccheri	4,0 g / 100 g	of wich sugars	4,0 g / 100 g	dont sucres	4,0 g / 100 g
Proteine	3,8 g / 100 g	Protein	3,8 g / 100 g	Protéines	3,8 g / 100 g
Fibre	3,2 g / 100 g	Fibre	3,2 g / 100 g	Fibres	3,2 g / 100 g
Sale	2,4 g / 100 g	Salt	2,4 g / 100 g	Sel	2,4 g / 100 g
Sodio	951,0 mg / 100 g	Sodium	951,0 mg / 100 g	Sodium	951,0 mg / 100 g
Acigi grassi monoinsaturi trans	%	Monounsaturated trans fatty acids	%	Acides gras mono-insaturés trans	%
Acidi grassi polinsaturi trans	%	Polyunsaturated fatty acids trans	%	Acides gras poly-insaturés trans	%
Colesterolo	mg / 100 g	Cholesterol	mg / 100 g	Cholestérol	mg / 100 g
Vitamina A: all-trans-retinolo	mg / 100 g	Vitamin A: all-trans-retinol	mg / 100 g	Vitamine A: all-trans-rétinol	mg / 100 g
Vitamina A: 13-cis-retinolo	mg / 100 g	Vitamin A: 13-cis-retinol	mg / 100 g	Vitamine A: 13-cis-rétinol	mg / 100 g
Acido L-ascorbico (Vit.C)	mg / 100 g	L-ascorbic acid (Vit.C)	mg / 100 g	Acide L-ascorbique (Vit.C)	mg / 100 g
Vitamina D2	mg / Kg	Vitamin D2	mg / Kg	Vitamine D2	mg / Kg
Vitamina D3	mg / Kg	Vitamin D3	mg / Kg	Vitamine D3	mg / Kg
Calcio	mg / Kg	Calcium	mg / Kg	Calcium	mg / Kg
Ferro	mg / Kg	Iron	mg / Kg	Fer	mg / Kg
Potassio	mg / Kg	Potassium	mg / Kg	Potassium	mg / Kg
I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti		Nutritional values are calculated on analytical results and food table composition		Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des données analytiques et des tables de composition des aliments	
Diagramma di flusso Diagramma di flusso 		Flow diagram Flow diagram 		Diagramme de flux Diagramme de flux 	
Pesticidi e contaminanti		Pesticides and contaminants		Pesticides et contaminants	
Residui di pesticidi	Reg. CE 396/2005 e s.m.i.	Pesticides residues	Reg. CE 396/2005 as subsequently amended and	Résidus de pesticides	Règ. CE 396/2005, tel que modifié.

			supplemented.		
Contaminanti	Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.	Contaminants	Reg. CE 1881/2006 as subsequently amended and supplemented.	Contaminants	Règ. CE 1881/2006, tel que modifié.
Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.		The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes		Les analyses emploient les méthodes d'analyse officielles pour les conserves de tomates	
OGM		GMO		OGM	
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene proteine o DNA geneticamente modificati.		Mutti SpA hereby declares that the product does not contain genetically modified proteins or DNA.		Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de protéines ou ADN génétiquement modifiés.	
Allergeni		Allergens		Allergènes	
Il prodotto contiene FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. Il prodotto può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. Il prodotto non contiene altri allergeni oltre a quelli dichiarati in etichetta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.		The product contains EGGS AND PRODUCTS THEREOF, MILK AND PRODUCTS THEREOF, NUTS AND PRODUCTS THEREOF. The product may contain NUTS AND PRODUCTS THEREOF, SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF, SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF. The product does not contain other allergens in addition to those declared on the label according to EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.		Le produit contient du FRUITS À COQUE ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUE, LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT, ?UFS ET PRODUITS À BASE D'?UFS. Le produit peut contenir des FRUITS À COQUE ET PRODUITS À BASE DE FRUITS À COQUE, GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME, SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA. Le produit ne contient pas d'allergènes autres que ceux déclarés sur l'etiquette en conformité avec le Règ UE. 1169/2011, tel que modifié.	
Il prodotto NON contiene glutine		The product does NOT contain gluten		Le produit ne contient pas de gluten	
Irradiazione		Irradiation		Traitement par ionisation	
Mutti SpA dichiara che il prodotto non è irradiato.		Mutti SpA hereby declares that the product is not irradiated.		Mutti SpA déclare que le produit n'est pas irradié.	
Coloranti		Food coloring		Colorants	
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene coloranti.		Mutti SpA hereby declares that the product does not contain food coloring.		Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de colorants.	
Aromi naturali		Natural flavouring		Arômes naturels	
Mutti SpA dichiara che gli aromi utilizzati possono essere definiti aromi naturali o estratti in conformità al Reg. UE 1334/2008 e s.m.i.		Mutti SpA hereby declares that the aromas used can be defined as natural aromas or extracts in accordance with Reg. UE 1334/2008 and s.m.i.		Mutti SpA déclare que les arômes utilisés peuvent être définis comme des arômes naturels ou des extraits conformément aux Reg. UE 1334/2008 et s. m.i.	
HACCP e Regolamento UE 852/04		HACCP and EU Regulation 852/04		HACCP et Règlement UE 852/04	
Mutti SpA dichiara che applica il sistema HACCP per tutte le sue produzioni in ottemperanza alla normativa europea sulla sicurezza alimentare (Reg. UE 852/04 e s.m.i.). Attraverso tale sistema Mutti SpA conduce l'analisi dei pericoli e individua i punti di controllo critici per tutte le fasi di lavorazione e conseguentemente definisce le appropriate procedure di controllo e verifica.		Mutti SpA hereby declares to apply tha HACCP system for all the productions according to the Europeran regulation about the food safety (EU Reg. 852/04 as subsequently amended and supplemented).Through this system Mutti SpA carries out the hazard analysis and identifies the critical control points for each production step and consequently defines the appropriate control and verification procedures.		Mutti SpA déclare qu'elle applique le système HACCP pour tous ses produits en conformité avec la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire (Règ UE. 852/04, tel que modifié). Par ce système Mutti SpA conduit l'analyse des risques et identifie les points de contrôle critiques pour toutes les étapes de transformation et définit par conséquent les procédures de contrôle et de vérification appropriées.	
Tracciabilità e Regolamento UE 178/02		Traceability and EU Regulation 178/02		Traçabilité et Règlement UE 178/02	
Mutti SpA dichiara che in ogni fase della produzione, trasformazione e distribuzione, viene garantita la registrazione dei dati necessari ad assicurare la tracciabilità secondo quanto previsto del Regolamento UE 178/02 e s.m.i.		Mutti SpA hereby declares that all data needed to guarantee the traceability are regularly recorded for each step of production, packaging and distribution according to the EU Regulation 178/02 as subsequently amended and supplemented.		Mutti SpA déclare que toutes les données nécessaires pour assurer la traçabilité sont régulièrement enregistrées à tous les stades de la production, conditionnement et distribution en conformité avec le Règlement UE 178/02, tel que modifié.	
Materiali di confezionamento a contatto		Food contact packaging materials		Matériaux d'emballage en contact	
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari sono conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in termini di igiene e idoneità al contatto con gli alimenti. In particolare, i materiali a contatto sono conformi a:		Mutti SpA hereby declares that all the primary packaging are compliant with current regulations in terms of hygiene and food contact requirements. In particular, the primary packaging are compliant with:		Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires sont conformes aux dispositions de la législation en vigueur en matière d'hygiène et d'aptitude au contact avec les aliments. En particulier, les matériaux en contact sont conformes à:	
D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i. D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e s.m.i. D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. D.M. 1 giugno 1988 n. 243 e s.m.i. D.M 18 aprile 2007 n. 76 e s.m.i. Direttiva 94/62/CE e s.m.i. Regolamento 1935/2004 CE del 27 ottobre 2004 e s.m.i. Regolamento 1895/2005 CE del 18 novembre 2005 e s.m.i. Regolamento 2023/2006 CE del 22 dicembre 2006 e s.m.i. Regolamento 10/2011 CE del 14 gennaio 2011 e s.m.i.		D.M. 21 March 1973 as subsequently amended and supplemented. D.P.R. 23 August 1982 n. 777 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 February 1984 and updates. D.M. 1 June 1988 n. 243 as subsequently amended and supplemented. D.M. 18 April 2007 n. 76 as subsequently amended and supplemented. Directive 94/62/EC as subsequently amended and supplemented. Regulation 1935/2004 EC 27 October 2004 as subsequently amended and supplemented. Regulation 1895/2005 EC 18 November 2005 as subsequently amended and supplemented. Regulation 2023/2006 EC 22 December 2006 as subsequently amended and supplemented. Regulation 10/2011 EC del 14 January 2011 as subsequently amended		D.M. 21 Mars 1973, telle que modifiée. D.P.R. 23 Août 1982 n. 777, telle que modifiée. D.M. 18 Février 1984, telle que modifiée. D.M. 1 Juin 1988 n. 243, telle que modifiée. D.M. 18 Avril 2007 n. 76, telle que modifiée. Directive 94/62/EC, telle que modifiée. Règlement 1935/2004 EC del 27 Octobre 2004, tel que modifié. Règlement 1895/2005 EC del 18 Novembre 2005, tel que modifié. Règlement 2023/2006 EC del 22 Décembre 2006, tel que modifié. Règlement 10/2011 EC del 14 Janvier 2011, tel que modifié.	

	and supplemented.	
Bisfenolo A (BPA)	Bisphenol A (BPA)	Bisphénol A (BPA)
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi primari non contengono BPA intenzionalmente aggiunto.	Mutti SpA hereby declares that all primary packaging does not contain BPA intentionally added.	Mutti SpA déclare que tous les emballages primaires ne contiennent pas de BPA ajoutés intentionnellement.
Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)	Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE)	Bisphénol A (BPA), diglycidyléther (BADGE), bisphénol F-diglycidyléther (BFDGE), Novolac glycidyléther (NOGE)
Mutti SpA dichiara che tutti gli imballi a contatto sono conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that all primary packaging are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que tous les emballages en contact sont conformes au Règ. UE 1895/2005, tel que modifié.
Etichettatura	Labelling	Étiquetage
Mutti SpA dichiara che l'etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.	Mutti SpA hereby declares that products labelling is compliant with the EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.	Mutti SpA déclare que l'étiquetage des produits est conforme aux dispositions du Règ. UE 1169/2011, tel que modifié.
Origine del pomodoro	Tomato origin	Origine de la tomate
Mutti SpA dichiara di avere un sistema di rintracciabilità di filiera certificato secondo la norma internazionale UNI EN ISO 22005:2008 che garantisce l'origine 100% italiana del pomodoro.	Mutti SpA hereby declares to have a certified traceability system in compliance with the international standard UNI EN ISO 22005:2008 that guarantees 100% italian tomato origin.	Mutti SpA déclare qu'elle a un système de traçabilité certifié en conformité avec la norme internationale UNI EN ISO 22005:2008, qui garantit l'origine 100% italienne de la tomate utilisée pour ses produits.
Produzione integrata del pomodoro	Tomato integrated production	Production intégrée de la tomate
Mutti SpA dichiara di applicare un sistema di produzione integrata certificato secondo la norma nazionale UNI 11233:2009.	Mutti SpA hereby declares to apply a certified integrated production system in compliance with the national standard UNI 11233:2009.	Mutti SpA déclare qu'elle applique un système de production intégrée certifié en conformité avec la norme nationale UNI 11233:2009.
Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare	Quality and Food Safety Management System	Système de gestion de la qualité e de la sécurité alimentaire
Mutti SpA dichiara di applicare sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare certificati secondo schemi internazionali GFSI.	Mutti SpA hereby declares to apply certified quality and food safety management system in compliance with the international GFSI system.	Mutti SpA déclare appliquer des systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire certifiés conforme aux système internationales GFSI.

*Responsabile Assicurazione
Qualità*

*Quality Assurance Manager
Michela Rossi*

Rev.02 del 01/01/2021

MUTTI S.p.A.
Via Traversetolo, 28 - Fraz. PIAZZA
43022 MONTECHIARUGOLO (PR)
C.F./P.IVA N. Iscr. Reg. Impr. 02735310342
Michela Rossi