



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET

FICHE TECHIQUE PRODUIT FINI

Nome del prodotto	SEMILAV (°) Doppio Conc Aglio FCAMP	Product name		Nom du produit	
Codice articolo	00012103 / DOPPIO CONC Aglio UK t130g CT24	Item code	00012103 / Tomato Double Concentrate Aus t130g CT24	Code de l'article	00012103 / DOUBLE CONC Aus 130g CT24
Denominazione legale di vendita	Doppio concentrato di pomodoro con aglio	Legal name	Double concentrate tomato paste with garlic	Dénomination légale de vente	Double concentré de tomates à l'ail
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Doppio concentrato di pomodoro, con aglio aggiunto, ottenuto da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorato con le tecnologie più avanzate per garantire le migliori condizioni di igienicità e la massima qualità del prodotto, in conformità alle norme vigenti relative ai prodotti alimentari destinati all'alimentazione umana.	Description	Double tomato paste, with added garlic, obtained from healthy fruits, harvested at the right stage of ripeness and 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	Double concentré de tomates, avec ajout d'ail, obtenue à partir de fruits sains, récoltés au bon degré de maturation et 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	Doppio concentrato di pomodoro 96%, aglio 3,5%, sale, estratto di aglio. 	Ingredients list	Double tomato concentrate 96%, garlic 3.5%, salt, garlic extract.	Liste des ingrédients	Double concentré de tomates 96%, ail 3,5%, sel, extrait d'ail.
Shelf life	24 mesi	Shelf life	24 month	Durée de conservation	24 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'AiPA 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 communiqué par l'AiPA 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 conservare in frigorifero e consumare entro 20 giorni.	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 20 days.	Modalités de conservation	À conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 20 jours.
Modalità di consumo	Generalmente diluito con acqua, possono essere aggiunte erbe e spezie per la preparazione di sughi o di altre specialità gastronomiche.	Consumption instructions	Usually diluted with water, herbs and spices may be added to prepare sauces or other gourmet dishes.	Modalités de consommation	Généralement dilué avec de l'eau, des herbes et des épices peuvent être ajoutés pour préparer des sauces et autres préparations gastronomiques.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso brillante, esente da punti neri o	Organoleptic parameters	Bright red colour, free from black spots, seeds and	Caractéristiques organoleptiques	Couleur rouge vif, sans taches, graines entières ou

	bruciature, semi interi o frammentati, bucce. Odore e sapore tipici del pomodoro e aglio. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.		peels. Aromatic smell and taste, typical of tomato. Homogenous, thick texture, free from syneresis.		fragmentées, ni peaux. Odeur et saveur typiques de la tomate. Consistance homogène, dense, sans synérèse.
Caratteristiche chimico-fisiche		Physical-chemical parameters		Caractéristiques chimiques et physiques	
pH	4,10 - 4,50	pH	4,10 - 4,50	pH	4,10 - 4,50
% acidità	5,00 - 9,00	% Acidity	5,00 - 9,00	% Acidité	5,00 - 9,00
% Cl	0,60 - 1,0	% Total chlorides	0,60 - 1,0	% Total des chlorures	0,60 - 1,0
RO (°Bx)	27,5 - 29,5	Optical residue	27,5 - 29,5	Résiduelle Optique	27,5 - 29,5
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	342 kJ / 81 kcal 100 g	Energy	342 kJ / 81 kcal 100 g	Énergie	342 kJ / 81 kcal 100 g
Grassi	<0,5 g / 100 g	Fat	<0,5 g / 100 g	Matières grasses	<0,5 g / 100 g
di cui saturi	<0,1 g / 100 g	of wich saturates	<0,1 g / 100 g	dont acides gras saturés	<0,1 g / 100 g
Carboidrati	14 g / 100 g	Carbohydrate	14 g / 100 g	Glucides	14 g / 100 g
di cui zuccheri	13 g / 100 g	of wich sugars	13 g / 100 g	dont sucres	13 g / 100 g
Proteine	3,9 g / 100 g	Protein	3,9 g / 100 g	Protéines	3,9 g / 100 g
Fibre	3,0 g / 100 g	Fibre	3,0 g / 100 g	Fibres	3,0 g / 100 g
Sale	0,7 0,50 g / 100 g	Salt	0,7 0,50 g / 100 g	Sel	0,7 0,50 g / 100 g
Sodio	288,0 mg / 100 g	Sodium	288,0 mg / 100 g	Sodium	288,0 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>I valori nutrizionali sono calcolati sulla base di dati analitici e delle tabelle di composizione degli alimenti</i>		<i>Nutritional values are calculated on analytical results and food table composition</i>		<i>Les valeurs nutritionnelles sont calculées sur la base des données analytiques et des tables de composition des aliments</i>	
Diagramma di flusso		Flow diagram		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 supplemented.	Résidus de pesticides	Règ. CE 396/2005, tel que modifié.
Contamimanti	Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.	Contaminants	Reg. (UE) 2023/915 as subsequently amended and supplemented.	Contaminants	Règ. (UE) 2023/915, tel que modifié.
<i>Le analisi utilizzano i metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali.</i>		<i>The analysis are carried out according to the law on preserved tomatoes</i>		<i>Les analyses emploient les méthodes d'analyse officielles pour les conserves de tomates</i>	

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 non contiene allergeni (nessun rischio di contaminazione crociata) in conformità alla Direttiva Europea 89/2003 e s.m.i. e Reg. UE 1169/2011 e s. m.i.	The product does not contain allergens (no cross contamination risk) according to European Directive 89/2003 as subsequently amended and supplemented and EU Reg. 1169/2011 as subsequently amended and supplemented.	Le produit ne contient pas d'allergènes (aucun risque de contamination croisée), en conformité avec la directive européenne 89/2003, telle que modifiée et le Règ UE. 1169/2011, tel que modifié.
Il prodotto <u>NON contiene glutine</u>	The product does <u>NOT contain gluten</u>	Le produit <u>ne contient pas de gluten</u>
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.
Zuccheri aggiunti	Added sugars	Sucres ajoutés
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene zuccheri aggiunti.	Mutti SpA hereby declares that the product does not contain added sugars.	Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas sucres ajoutés.
Aromi naturali	Natural flavouring	Arômes naturels
Mutti SpA dichiara che nel prodotto non sono presenti aromi.	Mutti SpA hereby declares that there are no aromas added to the product.	Mutti SpA déclare qu'aucun arôme n'est ajouté dans le produit.
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 the HACCP system for all the productions according to the European 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: 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.	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: 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 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 and supplemented.	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 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.
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	Mutti SpA hereby declares that all primary packaging	Mutti SpA déclare que tous les emballages en

conformi al Reg. UE 1895/2005 e s.m.i.	are compliant with the EU Reg. 1895/2005 as subsequently amended and supplemented.	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.

Rev.03 del 01/06/2023

MUTTI S.p.A.
Via Traversetolo, 28 - Fraz. PIAZZA
43022 MONTECHIARUGOLO (PR)
C.F. P.IVA N. Iscr. Reg. Impr. 02758310342
Luisa Ceci

*Responsabile Assicurazione
Qualità*

*Quality Assurance Manager
Luisa Ceci*