



Nome del prodotto	Sugo con olive NEW	Product name	Tomato sauce with Leccino black olives	Nom du produit	Sauce tomate aux olives noires Leccino
Codice articolo	00064419 / SUGO Ciliegino con Olive UK v400g T6	Item code	00064419 / Tomato sauce with olives v400g T6	Code de l'article	00064419 / SAUCE TOMATE ET OLIVES 400g T6
Denominazione legale di vendita	Sugo pomodoro con olive nere Leccino	Legal name	Tomato sauce with Leccino black olives	Dénomination légale de vente	Sauce tomate aux olives noires Leccino
Paese di origine	Italia	Country of origin	Italy	Pays d'origine	Italie
Descrizione	Sugo a base di pomodoro italiano e olive nere Leccino, 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 italian tomatoes and Leccino olives, 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	Sauce de tomates italiennes avec Leccino olives, 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	Polpa di pomodoro 59%, passata di pomodoro ciliegino 19%, olive nere Leccino 10%, concentrato di pomodoro 6%, olio di oliva, cipolla, capperi, aromi naturali, sale, aglio. 	Ingredients list	Tomato pulp 59%, cherry tomato purée 19%, Leccino black olives 10%, tomato paste 6%, olive oil, onion, capers, natural flavourings, salt, garlic	Liste des ingrédients	Pulpe de tomate 59 %, coulis de tomate cerise 19 %, olives noires Leccino 10 %, concentré de tomate 6 %, huile d’olive, oignon, câpres, arômes naturels, sel, 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'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 xnnn(x)gg/mm/yyyy 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 xnnn(x)gg/mm/yyyy 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'AIIPA Número de 0 à 95 pour identifier le quart d'heure de production Code de 1 à 4 caractères identifiant l'usine de production xnnn(x)gg/mm/yyyy Número sécuencial indentifican le mois et le jour de production Número puor identificar la ligne de production (indicqué si nécessaire) Date de la durabilité minímale 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 5 giorni.	Storage condition	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 5 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 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 rosso brillante. Odore e sapore aromatici, tipici del	Organoleptic parameters	Bright red colour. Aromatic smell and taste, typical of	Caractéristiques organoleptiques	Couleur rouge vif. Odeur et saveur aromatiques,

		pomodoro arricchito con olive nere Leccino e capperi. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.				tomato enriched with Leccino balck olives and capers. Homogenous, thick texture, free from syneresis.				typiques de la tomate enrichie avec des Leccino olives et des câpres. Consistance homogène, dense, sans synérèse	
Caratteristiche chimico-fisiche				Physical-chemical parameters				Caractéristiques chimiques et physiques			
RO (°Bx) 00p		8,50 - 10,50		Optical residue		8,50 - 10,50		Optical residue		8,50 - 10,50	
pH		< 4,5		pH		< 4,5		pH		< 4,5	
% acidità		3,50 - 6,50		% Acidity		3,50 - 6,50		% Acidité		3,50 - 6,50	
% Cl		0,70 - 1,10		% Total chlorides		0,70 - 1,10		% Total des chlorures		0,70 - 1,10	
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		305 kJ / 73 kcal 100 g		Energy		305 kJ / 73 kcal 100 g		Énergie		305 kJ / 73 kcal 100 g	
Grassi		5,2 g / 100 g		Fat		5,2 g / 100 g		Matières grasses		5,2 g / 100 g	
di cui saturi		0,8 g / 100 g		of wich saturates		0,8 g / 100 g		dont acides gras saturés		0,8 g / 100 g	
Carboidrati		4,4 g / 100 g		Carbohydrate		4,4 g / 100 g		Glucides		4,4 g / 100 g	
di cui zuccheri		4,3 g / 100 g		of wich sugars		4,3 g / 100 g		dont sucres		4,3 g / 100 g	
Proteine		1,3 g / 100 g		Protein		1,3 g / 100 g		Protéines		1,3 g / 100 g	
Fibre		1,7 g / 100 g		Fibre		1,7 g / 100 g		Fibres		1,7 g / 100 g	
Sale		1,1 g / 100 g		Salt		1,1 g / 100 g		Sel		1,1 g / 100 g	
Sodio		440,0 mg / 100 g		Sodium		440,0 mg / 100 g		Sodium		440,0 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				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.	
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 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 Eurpean 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 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: 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 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 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-diglicidiletero (BADGE), Bisenolo F-diglicidiletero (BFDGE), Novolac glicidiletero (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 MONTECHIARIUGOLO (PR)
C.F./P.IVA N. Iscr. Reg. Impr. 02735310342
Michela Rossi