



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT TECHNICAL SHEET FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI



<b>Nome del prodotto</b>	PIZZA SAUCE CLASSICA	<b>Product name</b>	PIZZA SAUCE - CLASSIC	<b>Nom du produit</b>	PIZZA SAUCE - CLASSIQUE
<b>Codice articolo</b>	00065572 / PIZZA SAUCE Clas busta HF (new)5000g CT2	<b>Item code</b>	00065572 / Classic Pizza sauce busta HF 5000g CT2	<b>Code de l'article</b>	00065572 / SAUCE PIZZA CLAS. BiB (new) 5000g CT2
<b>Denominazione legale di vendita</b>	Salsa pronta per pizza	<b>Legal name</b>	Ready-to-use sauce for pizza	<b>Dénomination légale de vente</b>	Sauce tomate pour pizza, prête à l'emploi
<b>Paese di origine</b>	Italia	<b>Country of origin</b>	Italy	<b>Pays d'origine</b>	Italie
<b>Descrizione</b>	Salsa pronta a base di pomodoro italiano ottenuta da frutti sani, raccolti al giusto grado di maturazione e lavorata 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.	<b>Description</b>	Italian ready-to-use tomato sauce 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.	<b>Description</b>	Sauce à base de tomates italiennes 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.
<b>Lista ingredienti</b>	Pomodoro 99,3%, sale.	<b>Ingredients list</b>	Tomato 99.3%, salt.	<b>Liste des ingrédients</b>	Tomate 99,3%, sel.
<b>Shelf life</b>	24 mesi	<b>Shelf life</b>	24 month	<b>Durée de conservation</b>	24 mois
<b>Espressione del termine minimo di conservazione</b>	Europa: giorno/mese/anno Australia: giorno/mese/anno USA: mese/giorno/anno Canada: anno/mese/giorno	<b>Mode of expression of the date of minimum durability</b>	Europe: day/month/year Australia: day/month/year USA: month/day/year Canada: year/month/day	<b>Modalité d'expression de la date de durabilité minimale</b>	Europe: jour/mois/année Australie: jour/mois/année USA: mois/jour/année Canada: année/mois/jour
<b>Espressione lotto</b>		<b>Lot number decoding</b>		<b>Expression du numéro de lot</b>	
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.	<b>Storage condition</b>	Store at room temperature in a cool, dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 5 days.	<b>Modalités de conservation</b>	À conserver à température ambiante dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.
<b>Modalità di consumo</b>	Per un risultato migliore aggiungete un 30% di acqua tiepida e mescolate prima di stendere il prodotto sulla base della pizza.	<b>Consumption instructions</b>	For better results add 30% lukewarm water and mix well before spreading the product on the pizza base.	<b>Modalités de consommation</b>	Pour un meilleur résultat, ajoutez 30% d'eau tiède et mélangez avant de verser le produit sur la base de la pizza.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Colore rosso brillante. Odore e sapore tipici del pomodoro. Consistenza omogenea, densa, priva di sineresi.	<b>Organoleptic parameters</b>	Bright red colour. Aromatic smell and taste, typical of the tomato. Homogenous, thick texture, free from syneresis.	<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Couleur rouge vif. Odeur et saveur typiques de la tomate. Consistance homogène, dense, exempt

	Prodotto non finemente raffinato con presenza visiva di semi.		Product not finely refined with presence of seeds.		de synérèse. Produit non finement raffiné avec la présence visible de graines.
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		<b>Physical-chemical parameters</b>		<b>Caractéristiques chimiques et physiques</b>	
pH	4,20 - 4,50	pH	4,20 - 4,50	pH	4,20 - 4,50
% acidità	5,00 - 9,00	% Acidity	5,00 - 9,00	% Acidité	5,00 - 9,00
% Cl	0,60 - 1,10	% Total chlorides	0,60 - 1,10	% Total des chlorures	0,60 - 1,10
RO (°Bx)	10,50 - 12,50	Optical residue	10,50 - 12,50	Résiduelle Optique	10,50 - 12,50
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		<b>Microbiological parameters</b>		<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
Stabilità commerciale	Stabile commercialmente	Commercial stability	Commercially stable	Stabilité commerciale	Commerciallement stable
<b>Valori nutrizionali medi</b>		<b>Average nutritional values</b>		<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>	
Energia	169 kJ / 40 kcal 100 g	Energy	169 kJ / 40 kcal 100 g	Énergie	169 kJ / 40 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	6,6 g / 100 g	Carbohydrate	6,6 g / 100 g	Glucides	6,6 g / 100 g
di cui zuccheri	4,8 g / 100 g	of wich sugars	4,8 g / 100 g	dont sucres	4,8 g / 100 g
Proteine	1,8 g / 100 g	Protein	1,8 g / 100 g	Protéines	1,8 g / 100 g
Fibre	2,3 g / 100 g	Fibre	2,3 g / 100 g	Fibres	2,3 g / 100 g
Sale	0,75 g / 100 g	Salt	0,75 g / 100 g	Sel	0,75 g / 100 g
Sodio	300,0 mg / 100 g	Sodium	300,0 mg / 100 g	Sodium	300,0 mg / 100 g
Acigi grassi monoinsaturi trans	n.r. %	Monounsaturated trans fatty acids	n.r. %	Acides gras mono-insaturés trans	n.r. %
Acidi grassi polinsaturi trans	n.r. %	Polyunsaturated fatty acids trans	n.r. %	Acides gras poly-insaturés trans	n.r. %
Colesterolo	< LoQ mg / 100 g	Cholesterol	< LoQ mg / 100 g	Cholestérol	< LoQ mg / 100 g
Vitamina A: all-trans-retinolo	< LoQ mg / 100 g	Vitamin A: all-trans-retinol	< LoQ mg / 100 g	Vitamine A: all-trans-rétinol	< LoQ mg / 100 g
Vitamina A: 13-cis-retinolo	< LoQ mg / 100 g	Vitamin A: 13-cis-retinol	< LoQ mg / 100 g	Vitamine A: 13-cis-rétinol	< LoQ mg / 100 g
Acido L-ascorbico (Vit.C)	11,90 mg / 100 g	L-ascorbic acid (Vit.C)	11,90 mg / 100 g	Acide L-ascorbique (Vit.C)	11,90 mg / 100 g
Vitamina D2	n.r. mg / Kg	Vitamin D2	n.r. mg / Kg	Vitamine D2	n.r. mg / Kg
Vitamina D3	n.r. mg / Kg	Vitamin D3	n.r. mg / Kg	Vitamine D3	n.r. mg / Kg
Calcio	204,000 mg / Kg	Calcium	204,000 mg / Kg	Calcium	204,000 mg / Kg
Ferro	4,00 mg / Kg	Iron	4,00 mg / Kg	Fer	4,00 mg / Kg
Potassio	4540,000 mg / Kg	Potassium	4540,000 mg / Kg	Potassium	4540,000 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>	
<b>Diagramma di flusso</b>		<b>Flow diagram</b>		<b>Diagramme de flux</b>	
<b>Pesticidi e contaminanti</b>		<b>Pesticides and contaminants</b>		<b>Pesticides et contaminants</b>	
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.
<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>	
<b>OGM</b>		<b>GMO</b>		<b>OGM</b>	
Mutti SpA dichiara che il prodotto non contiene		Mutti SpA hereby declares that the product does not		Mutti SpA déclare que le produit ne contient pas de	

proteine o DNA geneticamente modificati.	contain genetically modified proteins or DNA.	protéines ou ADN génétiquement modifiés.
<b>Allergeni</b>	<b>Allergens</b>	<b>Allergènes</b>
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 <b>NON contiene glutine</b>	The product does <b>NOT contain gluten</b>	Le produit <b>ne contient pas de gluten</b>
<b>Irradiazione</b>	<b>Irradiation</b>	<b>Traitement par ionisation</b>
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.
<b>Coloranti</b>	<b>Food coloring</b>	<b>Colorants</b>
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.
<b>Zuccheri aggiunti</b>	<b>Added sugars</b>	<b>Sucres ajoutés</b>
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.
<b>Aromi naturali</b>	<b>Natural flavouring</b>	<b>Arômes naturels</b>
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.
<b>HACCP e Regolamento UE 852/04</b>	<b>HACCP and EU Regulation 852/04</b>	<b>HACCP et Règlement UE 852/04</b>
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.
<b>Tracciabilità e Regolamento UE 178/02</b>	<b>Traceability and EU Regulation 178/02</b>	<b>Traçabilité et Règlement UE 178/02</b>
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.
<b>Materiali di confezionamento a contatto</b>	<b>Food contact packaging materials</b>	<b>Matériaux d'emballage en contact</b>
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.
<b>Bisfenolo A (BPA)</b>	<b>Bisphenol A (BPA)</b>	<b>Bisphénol A (BPA)</b>
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.
<b>Bisfenolo A-diglicidil etero (BADGE), Bisfenolo F-diglicidil etero (BFDGE), Novolac glicidil etero (NOGE)</b>	<b>Bisphenol A-diglycidyl Ether (BADGE), Bisphenol F-diglycidyl Ether (BFDGE), Novolac glycidyl ethers (NOGE)</b>	<b>Bisphénol A (BPA), diglycidyl éther (BADGE), bisphénol F-diglycidyl éther (BFDGE), Novolac glycidyl éther (NOGE)</b>
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.

<b>Etichettatura</b>	<b>Labelling</b>	<b>Étiquetage</b>
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.
<b>Origine del pomodoro</b>	<b>Tomato origin</b>	<b>Origine de la tomate</b>
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.
<b>Produzione integrata del pomodoro</b>	<b>Tomato integrated production</b>	<b>Production intégrée de la tomate</b>
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.
<b>Sistema di gestione della qualità e della sicurezza alimentare</b>	<b>Quality and Food Safety Management System</b>	<b>Système de gestion de la qualité e de la sécurité alimentaire</b>
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 systèmes internationaux 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. 02736310342  
*Michela Rossi*



## SCHEDA IMBALLO / PACKAGING DATASHEET

Allegato n° 7  
Mod07PO15  
Rev.03 del 14/03/2016

<b>FORNITORE / SUPPLIER</b>	MUTTI S.P.A. Via Traversetolo 28, 43022 Località Piazza di Montechiarugolo, Parma, Italia
<b>CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE</b>	00065572
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION</b>	PIZZA SAUCE Clas busta HF (new)5000g CT2 / SAUCE PIZZA CLAS. BiB (new) 5000g CT2 / Classic Pizza sauce busta HF 5000g CT2
<b>UNITÀ DI VENDITA / TRADE UNIT</b>	Busta / Pouch
<b>TRADE UNIT CODE</b>	8005110551383
<b>SECONDARY PACK CODE</b>	8005110551390
<b>EAN PALLET</b>	8005110000812
<b>CONFEZIONAMENTO SECONDARIO / TYPE OF PACKAGE</b>	Cartone / Carton box
<b>SHELF LIFE</b>	24 MESI / MONTHS

### UNITÀ DI VENDITA / TRADE UNIT

	U.M.	VALUES	TIPO DI MATERIALE / TYPE OF MATERIAL
<b>PESO LORDO / GROSS WEIGHT</b>	g	5050	
<b>PESO NETTO DEL PRODOTTO / PRODUCT NET WEIGHT</b>	g	5000	
<b>PESO BUSTA PILLOW-UP / PILLOW-UP BAG WEIGHT</b>	g	50	FLEXI-AL (PET+AL+OPA+LLDPE)

### COLLO / PACKAGING

	U.M.	VALUES	TIPO DI MATERIALE / TYPE OF MATERIAL	CODICE IMBALLO MUTTI	DESCRIZIONE IMBALLO MUTTI
<b>PESO LORDO COLLO / PACKAGING GROSS WEIGHT</b>	g	10540			
<b>PESO CONTENITORE VUOTO / EMPTY CASE WEIGHT</b>	g	440	PAP 20	CARBOX10	CARTONEx2 Pizza BagInBox Pillow-Up
<b>PESO ALTRO / OTHER WEIGHT</b>	g	0,0015152	PE	NAADE50C	NASTRO ADESIVO 50mmx660m

### PALLET

	U.M.	VALUES	TIPO DI MATERIALE / TYPE OF MATERIAL
<b>PESO LORDO / GROSS WEIGHT</b>	kg	749,7	
<b>PESO DEL PALLET / PALLET WEIGHT</b>	kg	22,5	Legno
<b>PESO FILM ESTENSIBILE / STRETCH FILM WEIGHT</b>	kg	0.193	LDPE

### DIMENSIONI / DIMENSIONS

<b>UNITÀ DI VENDITA / TRADE UNIT</b>	Altezza, larghezza, lunghezza / Height, width, length	cm	23,5 / 33 / 19,5
<b>CONFEZIONE / PACKAGE</b>	Altezza, larghezza, profondità / Height, width, depth	cm	17,5 / 36,5 / 25,5
<b>PALLET COMPLETO / LOADED PALLET</b>	Altezza / Height	mm	1550

### PALLETIZZAZIONE / PALLETIZATION

<b>TIPO DI PALLET / TYPE OF PALLET</b>	BANCALE LEGNO 80X120 4vie (EPAL)		
<b>UNITÀ DI VENDITA PER FARDELLO / TRADE UNITS FOR PACKAGE</b>	2		
<b>STRATI / LAYERS</b>	8		
<b>FARDELLI X STRATO / PACKAGE X LAYER</b>	9		
<b>TOTALE FARDELLI / TOTAL PACKAGES</b>	72		
<b>Etichetta Pallet / Pallet Label</b>	Su ogni pallet sono apposte 2 etichette Lotto di Produzione	TMC	Codice Prodotto
<b>Numero Pallet Sovrapponibili / Number of Stackable Pallets</b>	4		