

1. Description. Descrizione

Finely chopped tomato pulp in tomato purée produced in Italy prepared by processing fresh, sound and ripe tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.)
The raw material processed is obtained exclusively from Integrated Italian cultivation

Polpa Fine di pomodoro in passata di pomodoro prodotta in Italia ottenuta dalla lavorazione di pomodoro fresco e maturo (*Solanum lycopersicum* L.).
La materia prima coltivata secondo i criteri della lotta integrata proviene esclusivamente da coltivazioni italiane.

2. Composition Composizione

Ingredients: finely tomato pulp and tomato puree.

The product is not obtained from GM ingredient or GM technologies and complies with EU regulation n.1829/2003 e n.1830/2003.

The product does not contain any allergens as listed in the EU Reg. 1169/2011 and during the process there is not any cross-contamination possibility. Ionized and irradiated substances are not contained.

Ingredienti: polpa di pomodoro, semiconcentrato di pomodoro.

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi dei reg. CEE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Il prodotto non contiene allergeni e ingredienti elencati del Reg 1169/2011 allegato II e durante il processo non ci sono possibilità di contaminazioni incrociate. Non sono contenute sostanze ionizzate o irradiate.

3. Legal requirements Requisiti Legali

The product complies in all respects with the provisions of any relevant EU Regulations.

Il prodotto è conforme ai requisiti della legislazione nazionale e comunitaria.

4. Process/ Processo

The product is obtained by mechanical peeling of the fruits with thermophysical peeling machine; the slicing is made by a knife machinery and the sliced tomatoes are sieved for the juice and seeds separation.

Pulping machine follow the process in order to make the right size to the pulp. The added purée is obtained by screening of fresh tomatoes and partial evaporation. The pasteurization is made by Ohmic plant and filled after cooling with new technology machine.

The product is manufactured in according with the Good manufacturing practises (GMP). During the production, HACCP and relative controls are applied in compliance with the EU regulation n.852/2004. The traceability is in compliance with EU regulation n. 178/2002

Il prodotto è ottenuto tramite pelatura termo-fisica di pomodori, taglio in fette, sgrondatura per l'eliminazione parziale di succo e semi, polpatura con l'ausilio

Description: Finely chopped tomato pulp in Aseptic bags in box of 2x5 kg Polpa fine di pomodoro formato 5 Kg box da 2 pezzi	ID :	Date	Rev	Page
	18100	18/11/19	13	2 di 5

di una passatrice e aggiunta di passata di pomodoro con residuo ottico desiderato.

Il trattamento termico è realizzato con tecnologia innovativa (riscaldamento ohmico) ed il prodotto, previo raffreddamento, è confezionato con un sistema altamente innovativo di riempimento aseptico in busta sterile.

Il processo produttivo è eseguito in accordo con le buone pratiche di produzione (GMP) e con il piano di autocontrollo aziendale condotto secondo la metodologia HACCP (regolamento EU 852/2004). La tracciabilità è conforme al regolamento UE n. 178/2002

5. Sensory Requirements Requisiti Sensoriali



Appearance	small pieces of tomatoes in tomato puree, with low presence of skins and seeds, free from other foreign materials
Colour	Intense red colour without black specks
Flavour	full natural and characteristic of processed tomatoes without any off flavour
Aspetto	Polpa fine di pomodoro in passata di pomodoro. Scarsa presenza di bucce, semi. Assenza di altri materiali vegetali
Colore	Rosso intenso senza difetti di particolare rilievo (punti neri, materiale vegetale estraneo, ecc.).
Sapore	Naturale, caratteristico della polpa fine di pomodoro senza sapori anomali.

Description:
Finely chopped tomato pulp in Aseptic bags in box of 2x5 kg
Polpa fine di pomodoro formato 5 Kg box da 2 pezzi

ID :	Date	Rev	Page
18100	18/11/19	13	3 di 5

6. Chemical and Physical Requirements Requisiti chimico fisici

Quality Parameter	Limit	Method
Net weight Peso netto	5.000 g	Statistical sampling following EU regulation for "e" marking Campionamento statistico secondo prescrizioni per marchio "e"
Cut size Dimensione della polpa	12 mm	
Total soluble solids (brix) Residuo ottico	6,5 – 8,5 %	Determined on the product using a B&S refractometer d=0,01, T= 20°C Determinato sul prodotto con Rifrattometro B&S
Total acidity Acidità totale	<8,5 % dry weight sostanza secca	as citric acid monohydrate (titration to pH 8,1) Come acido citrico monoidrato (titolazione a pH 8.1)
Sugars Zuccheri	>42% dry weight sostanza secca	Fehling as Reducing Sugars come Zuccheri riducenti
NaCl	< 0,2%	Volhard
pH	≤ 4,50	Potenziometric Potenzimetrico
Colour Colore	≥ 1,90	a/b Gardner, BCR plate mattonella
D,L Lactic acid Acido lattico	Less than 1% of dry weight value non superiore all'1 % del residuo secco	Enzymatic analysis Analisi enzimatica
HMC Muffe	< 50%	Howard cell, AOAC method Cella Howard metodo AOAC
Pesticides and heavy metals Pesticidi e metalli pesanti	Within EU regulation limits Entro I limiti dei Reg UE	HPLC, S.M.


7. Microbiological Requirements Requisiti microbiologici

The product is an acid pasteurised food to ensure commercial sterility.
The following limits are normally expected:

Il prodotto risulta commercialmente sterile nelle normali condizioni di conservazione

Parameter	UFC/g	Method
Total viable count/ Carica batterica totale	<100	PCA 32°C, 2 days giorni
Yeast/ Lieviti Moulds/ Muffe	<10	MEA 22°C 4-5 days giorni
Lactic Bacteria/ Batteri lattici	<10	MRS 37°C 2 days giorni

Coliforms and any pathogenic bacteria: absent /Coliformi e batteri patogeni: assenti

SOLANA S.p.A. Strada Provinciale 196- 26843 Maccastorna Lodi Tel 0377/707011 – Fax 0377/707070 e-mail: solana@solanaspa.it PRODUCT SPECIFICATION					
Description: Finely chopped tomato pulp in Aseptic bags in box of 2x5 kg Polpa fine di pomodoro formato 5 Kg box da 2 pezzi		ID : 18100	Date 18/11/19	Rev 13	Page 4 di 5

8. Nutritional information Informazioni nutrizionali

Calculated per 100 g product weight of dry nutrients (EEC directive 90/496)
(from analytical data 12B14993-It-0)

Valori calcolati per 100 g di prodotto (dir. CEE 90/496) dati rilevati da analisi

Energy Energia:	119 kJ/28 kcal
Protein Proteine:	1,5 g
Carbohydrates Carboidrati:	5,0 g
Sugar Zuccheri	3,37 g
Fat Grassi:	0,0 g
Saturated fat Grassi saturi	0,0 g
Insaturated fat Grassi insaturi	0,0 g
Fibre Fibra:	1,1 g
Salt Sale:	21,45 mg
Water/Acqua	91,8 g



9. Packaging and product information Packaging e Informazioni del prodotto

Primary packaging Confezione primaria:

Aseptic bag Sacco asettico

Net weight Peso netto: 5 kg x 2

Secondary packaging Confezione secondaria:

Carton box Scatola in cartone 36x30x15 cm

(Solana or on customer demand Solana o su richiesta del cliente)

Wooden pallet Pallet in legno Epal 80x120

Shrink wrapped with PE/ film PE

Dimensions Dimensioni	Length Lunghezza mm	Width Larghezza mm	Height Altezza mm	Weight Peso (kg)
Box Scatola	363	292	145	10.5
Pallet	800	1200	1650	860

Number of pouches per box Numero di buste per scatola 2

Number of box per layer Numero di scatole per piano 8

Number of layer Numero di piani 10

Number of box per pallet Numero di scatole per bancale 80

Number of pouches per pallet Numero di sacchetti per bancale 160

Description:
Finely chopped tomato pulp in Aseptic bags in box of 2x5 kg
Polpa fine di pomodoro formato 5 Kg box da 2 pezzi

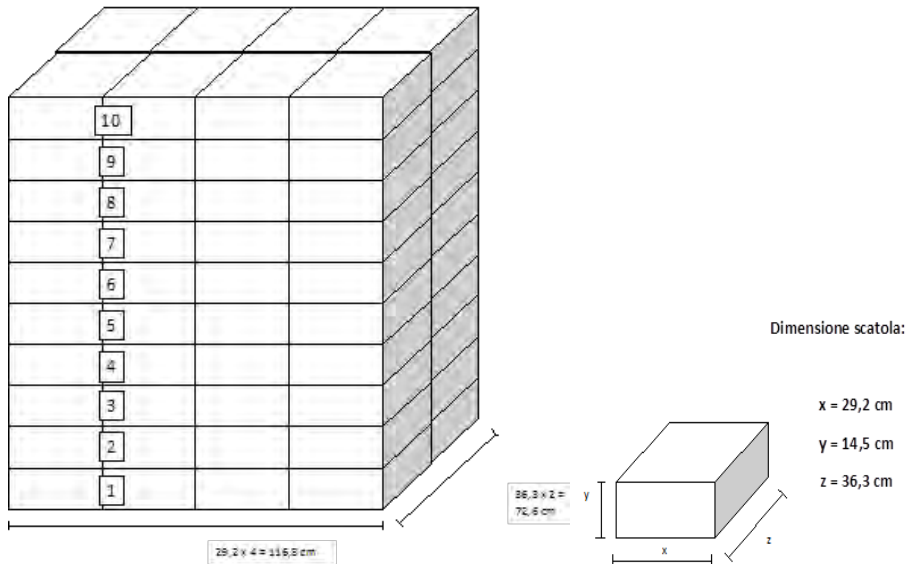
ID :
18100

Date
18/11/19

Rev
13

Page
5 di 5

Le scatole sono posizionate su bancali EPAL 120x80



Bag coding Codifica sul sacchetto

- Solana Code (SLN1)-type of product- batch -BBE - time
- Codice Solana (SLN1)-tipo di prodotto-lotto-TMC-ora

Carton box Information Informazioni sulla scatola:

- Type of product, ingredients, net weight, origin, producer, nutritional data, batch code and BBE
- Tipo di prodotto, ingredienti, peso netto, origine, produttore, valori nutrizionali, lotto e TMC

10. Shelf life

24 months end the year from production date without any significant modification in the quality of the product.

24 mesi fine anno dalla data di produzione senza modificazioni significative nella qualità del prodotto.

11. Transport and storage conditions. Condizioni di stoccaggio e trasporto

Storage at ambient temperature. After opening the product is stable for a few days at 0 - 4°C

Il prodotto durante le fasi di immagazzinamento va conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero a 0-4 °C e va utilizzato entro alcuni giorni

Transport on suitable clean trucks at ambient temperature.

Trasporto su camion idonei, puliti, a temperatura ambiente.

SOLANA S.p.A. Strada Provinciale 196- 26843
Maccastorna Lodi Tel 0377/707011 – Fax 0377/707070 e-mail:
solana@solanaspa.it



PRODUCT SPECIFICATION

Description:
Finely chopped tomato pulp in Aseptic bags in box of 2x5 kg
Polpa fine di pomodoro formato 5 Kg box da 2 pezzi

ID :
18100

Date
18/11/19

Rev
13

Page
6 di 5

12. Use and use destination. Modo d'uso e destinazione d'uso

Product can be used as such or semi-finished.

Product is fit for all group of consumers excluding the ones who have certain contraindications.

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come semilavorato.

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

13. Approval Approvazione

Date	Function	Signature
18/11/19	Quality Assurance / Patrizia Dallavalle	
	Customer:	