



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ/Technical Specification for Quality
PASSATA BIO 8÷10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX
Bag in drum / Big bag / Bag in boxAL-N12-18/BIO/
CAVICCHIEmissione/ Issue 03 del 02/08/2015
Pagina 1 di 4AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =

PRODOTTO / PRODUCT	PASSATA BIO / TOMATO JUICE BIO
CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	8-10
MARCHIO/ BRAND	CAVICCHI
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO PRODUCT CHARACTERISTICS	Per "passata" si intende un succo ottenuto dalla spremitura di pomodoro fresco e sottoposto a successiva concentrazione. La filtrazione, in fase di produzione, può essere eseguita con un setaccio variabile e il prodotto finale che ne deriva, può presentare tracce di semi e bucce. Vengono utilizzati pomodori rossi, sani, maturi, ottenuti da "Agricoltura Biologica". Il pomodoro utilizzato è di provenienza esclusivamente italiana . For "past" refers to a juice obtained by squeezing fresh tomato and subjected to further concentration. Filtration, in production, can be performed with a variable sieve and the final product resulting therefrom, may show signs of seeds and skins. Red tomatoes are used, healthy, mature, derived from "Organic Farming". The tomato is used exclusively Italian provenance.
INGREDIENTI/INGREDIENTS	Pomodoro / tomato
SHELF LIFE	24 Mesi/Months
PROVENIENZA / PRODUCER	OPOE Cons. Coop. Agr.p.a. XII Morelli (FE)

1. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/Organoleptics Characteristics:

Parametro/Parameter		Limite/ Limits
Colore/Colour:	Rosso brillante/Bright red	A/B > 0 = 1,85
Odore/Odour:	Tipico del prodotto/Typical of the product	-
Sapore/Savor:	Caratteristico del prodotto /Characteristic of product	-
Aspetto/Appearance	Succo concentrato /Concentrated juice Punti neri/Black points Setaccio (Ø): variabile /Sieve (Ø): varying	- max. 5 -

2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE/Chemical-Physic Characteristics:

Parametro/Parameter		Limite/ Limits
Indice rifrattometrico/Refractometer index:	-	8÷10°brix
pH:		4,3 ÷ 4,5
Bostwick:		≤ 8 cm
Acidità/ Acidity R.O.%:		≤ 8 %
Zuccheri /Sugar		≥ 45 %
Sale aggiunto / Salt added	-	No

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/Microbiological Characteristics:

Parametro/Parameter		Unità di misura/Unit of measure UFC/g
Carica microbica totale/Total microbiological charge:		< 1000
Lieviti/ Yeast:		< 10
Muffe/ Mould:		< 10
Batteri lattici/Lactic bacterium:		< 10
Salmonella:	presente-assente/present-absent / 25g	Assente/ Absent
Howard:		max. 50%
Test incubazione: a 32-37°C per 14-15 giorni o a 55°C per 7 giorni Incubation test: at 32-37°C for 14-15 days or at 55°C for 7 days		Risultato: negativo Result: negative

Il prodotto ha subito un trattamento termico tale da garantire la stabilità commerciale.
The product has undergone a heat treatment that ensures the stability of trade**4. CARATTERISTICHE ANALITICHE/Analytical Characteristics:**

Parametro/Parameter		Risultato/Result
Calcio (CA)	mg/100 g	19,5
Ferro (FE)	mg/100 g	0,45
Potassio (K)	mg/100g	576
Fosforo (P)	mg/100 g	15,9

5. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO/ Nutrition declaration: nutrition values for 100g product

Parametro/Parameter	Risultato/Result	
ENERGIA /Energy	KJ /Kcal/	150/36
GRASSI / Fats	g	0,2
di cui acidi grassi saturi- of which saturated fatty acids	g	0
CARBOIDRATI / Carbohydrate	g	5,4
di cui zuccheri- of which Sugars	g	3,6 (required under UE nr. 1169/2011)
FIBRE alimentari /Fiber	g	2,1
PROTEINE / Protein	g	2,0
SALE / Salt	g	< 0,1
Vitamina A (attività in-activities UI)	UI	536 (optional under UE nr. 1169/2011)
Vitamina C- Vitamine C(acido ascorbico- as ascorbic acid HPLC)	mg	17,5
Licopene / Lycopene	mg	13,0



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ/Technical Specification for Quality
PASSATA BIO 8-10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX
Bag in drum / Big bag / Bag in boxAL-N12-18/BIO/
CAVICCHIEmissione/ Issue 03 del 02/08/2015
Pagina 2 di 4AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
= ISO 9001 =

6. REQUISITI LEGALI e DICHIARAZIONE/ Legal Requisites:

Composizione del prodotto conforme alle norme di legge ed alla ingredientistica riportata.

RESIDUI DI PESTICIDI, METALLI PESANTI e altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge**PESO** e controllo peso: conformi alla leggeProdotto : **NO OGM****NON** contiene **ALLERGENI****NON IRRADIATO****NO GLUTINE****IDONEITÀ IMBALLO**: imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti**TRACCIABILITÀ-ETICHETTATURA-CONFEZIONAMENTO**: conforme alla vigente legislazione: conforme al D. Lgs. n.109 del 27 Gennaio1992; D.Lgs 114 dell'8 Febbraio 2006, Reg (UE) N.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011**PRODOTTO CONFEZIONATO IN ITALIA****DESTINAZIONE D'USO** :il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.**IDONEO ALLE DIETE**: Vegetariane- Vegane- Intollerante al lattosio- Celiaci

Product of phytochemistry and heavy metals within the limits of Italian and European laws

Product is **OGM-FREE** (genetically modified foodstuffs)-**Allergen free** - **Free from irradiation- Gluten free-**

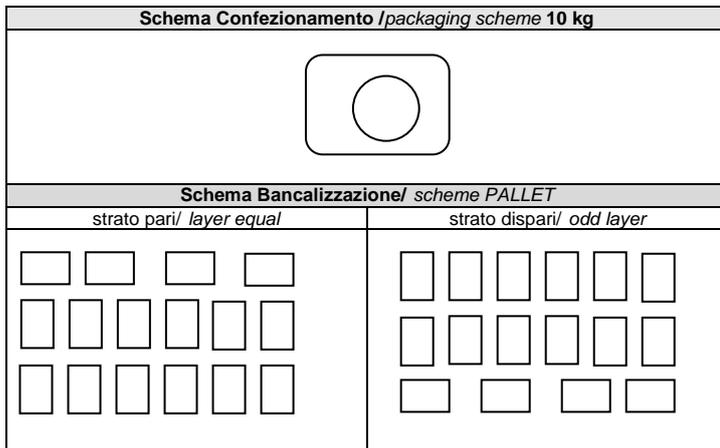
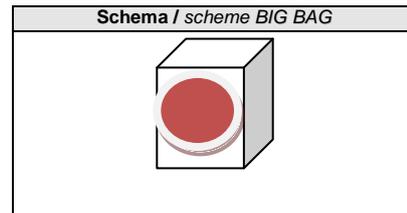
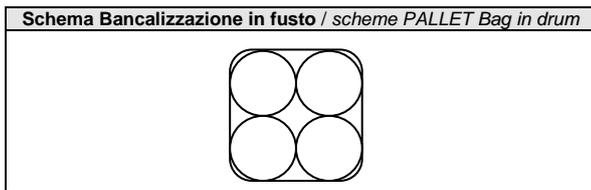
Traceability and labelling conforming to the law in force

Use Destination: product in fit for all groups of consumers excluding the ones who have a certain contraindications.

SUITABLE TO DIETS: Vegetariane - Vegane- The lactose intolerant- Celiac

7. NOTE DI IMBALLO/Notes Packaging

CONFEZIONE CANNING		Caratteristica/ characteristic	U.M.	Valore/ valor						
CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in fusto / Bag in drum 220 LTR	peso sacco asettico/ weight aseptic bag	g	690						
		peso sacco di protezione/ weight lot of protection	g	120						
		peso coperchio/ weight cover	g	500						
		peso fusto/ drum weight	Kg	8						
		fusti per bancale/ drums on pallets	n°	4						
		altezza fusto/ height drum	m	0,945						
		diametro fusto/Ø drum	cm	53						
		altezza confezione/package height	m	1,08						
		lunghezza confezione/ packet length	m	1,12						
		altezza pedana ICD/ height pallet ICD	m	0,135						
IMBALLO PACKING	4 fusti metallo tronco-conici su pallets 112 X 112 4 drums truncated conical metal on pallets	lunghezza pedana ICD/ packet pallet ICD	m	1,12						
		larghezza pedana ICD/ width pallet ICD	m	1,12						
		peso pedana ICD/ weight pallet ICD	Kg	21,5						
		CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico BIG BAG / 300galloni	Caratteristica/ characteristic	U.M.	Valore/ valor				
				peso sacco asettico/ weight aseptic bag	kg	~3				
				big bag	n°	1				
				lunghezza / length	cm	1070				
				IMBALLO PACKING	1 Box metallico in lamiera porta-sacconi 1 Box of sheet metal door-sacks	larghezza/ width	cm	1070		
						altezza / height	cm	1035		
						PESO NETTO NET WEIGHT	Kg 216 ± 2%	Struttura metallica+sacco-tela Metal structure + sack-cloth	Kg	54
CONFEZIONE CANNING	Sacco asettico in cartone/ Bag in box 10 LTR							confezioni per piano/ packs for floor	n°	16
								piani per pallet/ plans for pallet	n°	5
								confezioni per pallet/ packs for pallet	n°	80
		peso sacco asettico/ Weight aseptic bag	g					100 (10Kg)		
		peso cartone/ carton weight	g					350		
		peso lordo contenitore/ gross container weight	g					10500		
		IMBALLO PACKING	Cartone 1 X 10Kg su Epal Cardboards 1 X 10kg on Epal					altezza confezione/ package height	cm	21,5
				larghezza confezione / package width	cm			18,8		
				lunghezza confezione/ packet length	cm			28,7		
				peso pallet completo/ full pallet weight	q	8,63				
PESO LORDO GROSS WEIGHT	10100g			altezza pallet completo/ full pallet height	m	1,31				
				larghezza pallet completo/ full width pallet	m	0,80				
				lunghezza pallet completo/ pallet full length	m	1,20				
				altezza pedana Epal / height pallet Epal	m	0,14				
				PESO NETTO NET WEIGHT	10000g ±1.5 %	lunghezza pedana Epal / packet pallet Epal	m	1,20		
						larghezza pedana Epal / width pallet Epal	m	0,80		
		peso pedana Epal / weight pallet Epal	Kg			23				



8. IDENTIFICAZIONE / Identification:

Identificazione per ciascun fusto con una etichetta. Le etichette e i cartoni hanno identiche informazioni così riassumibili:		
- Denominazione dell'azienda	- Codice a barre	- Scadenza
- Denominazione del prodotto	- Data ore e minuti di produzione	- Peso netto
- Codice del prodotto	- Lotto di produzione	- Origine
<i>-Each box has one external label, one outside. Labels and cartons have the same information as follows: Name of the company, Product name, Product Code, Barcode, Date of production hours and minutes, Lot of production, Expiry, Net weight, Origin</i>		
Codifica del lotto: Laddhh:mm mm/aaaa / "a" = lettera identificativa dell'anno di produzione- "ddd" = il giorno giuliano di produzione- "hh/mm" = ora di produzione- "mm/aaaa" = data di scadenza espressa come mese e anno. <i>Coding of the lot: Laddhh: mm mm / yyyy / "a" = letter designating the year of production - "ddd" = the Julian Day of production- "hh / mm" = time of production- "mm / yyyy" = expiration date expressed as month and year</i>		

9. REQUISITI AZIENDALI / Business Requirements

OPOE Cons. Coop. Agr.p.a. opera secondo le metodologie HACCP e le normative igienico sanitarie in vigore. L'azienda "OPOE" è conforme ai requisiti delle norme: QC , Qualità Controllata della Regione Emilia Romagna, Legge Regionale 28/99 (Sistema certificato da C.C.P.B.); UNI EN ISO 9001:2008 (Sistema certificato da DNV); UNI EN ISO 22005:2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari- Sistema certificato da DNV); BRC (Sistema certificato da DNV); REG.CEE 834/2007 (BIO-Sistema certificato da C.C.P.B.). CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO KOSHER CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO HALAL Queste Certificazioni sono valide per il seguente campo applicativo: "Sviluppo, produzione e vendita di conserve vegetali a base di pomodoro". <i>OPOE Cons. Coop. agr.p.a. XII Morelli (FE) works according with HACCP principles and its quality system is conforming to UNI EN ISO 9001:2008 (DNV certificate), UNI EN ISO 22005:2008 (Traceability in the feed and food chain -DNV certificate), BRC (DNV certificate), REG.CEE 834/2007 (BIO-C.C.P.B certificate), for "Development, production and sales of canned vegetable tomato-based". Kosher Certificate, Halal Certificate</i>	
Modalità di conservazione: a temperatura ambiente. Evitare le temperature che favoriscano la formazione di ghiaccio. <i>Storage: at room temperature. Avoid temperatures that favor the formation of ice.</i>	Modalità di trasporto: a temperatura ambiente <i>Transport modality: a environment temperature</i>
Istruzioni d'uso / Instructions for use Il prodotto può essere destinato a qualsiasi consumatore. Una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo entro 24 ore. <i>The product can be used in any consumer. Once opened store the product in the refrigerator and consumed within 24 hours</i>	
Il prodotto è destinato alla rilavorazione e può essere utilizzato tal quale o con aggiunta di altri ingredienti per l'ottenimento di salse arricchite, piatti precucinati, ecc. <i>The product is designed to rework and can be used as such or with additional ingredient for the production of enriched sauces, etc.</i>	

Nota: i prodotti sono controllati prima della spedizione in modo da garantire che al cliente non arrivi prodotto difettoso; tuttavia durante il trasporto la busta asettica potrebbe essere interessata da fenomeni di flex-cracking (piccolissimi fori) dovuti alla natura stessa del materiale di costruzione; pertanto, si raccomanda di movimentare i contenitori con molta attenzione e cura. La presente scheda tecnica è costituita da valori medi di analisi di routine dei ns. laboratori interni di controllo qualità. I parametri tecnici sono indicativi e sono destinati all'utilizzo di personale specializzato.
Note: products are inspected before shipment to ensure that customers do not come defective product, but during transport the aseptic bag might be affected by phenomena of flex-cracking (pinholes) due to the nature of the material of construction, so it is recommended to handle containers with care and attention.
These technical informations are the results of the average values find in our internal laboratories of quality control.

Data / Date	Funzione/ Function OPOE	Data / Date	Funzione/ Function Client
 05/12/2015	Verificata: Responsabile Garanzia Qualità / <i>Verified: Head of Quality Assurance</i> Approvata: Direttore di Stabilimento / <i>Approved: Plant Manager</i>		Approvazione del Cliente / <i>Approval of customer</i>



Cons. Coop. agr.p.a.

SPECIFICA TECNICA DI QUALITÀ / *Technical Specification for Quality*
PASSATA BIO 8-10°BRIX / Tomato Juice Bio 8-10 °BRIX
Bag in drum / Big bag / Bag in box

**AL-N12-18/BIO/
 CAVICCHI**

Emissione/ Issue 03 del 02/08/2015
 Pagina 4 di 4

AZIENDA CON SISTEMA
 DI GESTIONE QUALITÀ
 CERTIFICATO DA DNV
 = ISO 9001 =

Informazioni aggiuntive / Additional information

Allergeni/Allergens	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Possibile contaminazione crociata/Possible cross-contamination		Presenza sulla linea produttiva/ Presence on the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the plant	
	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO
1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / cereals, containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and products there of		X		X		X		X
2. crostacei e prodotti a base di crostacei / crustaceans and products there of		X		X		X		X
3. uova e prodotti a base di uova / eggs and products there of		X		X		X		X
4. pesce e prodotti a base di pesce / fish and products there of		X		X		X		X
5. arachidi e prodotti a base di arachidi / peanuts and products there of		X		X		X		X
6. soia e prodotti a base di soia / soybeans and products there of		X		X		X		X
7. latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / milk and products there of (including lactose)		X		X		X		X
8. frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti / nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and Queensland nuts and products there of		X		X		X		X
9. sedano e prodotti a base di sedano / celery and products there of		X		X		X		X
10. senape e prodotti a base di senape / mustard and products thereof		X		X		X		X
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / sesame seeds and products there of		X		X		X		X
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l in termini di SO2 totale / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO2		X		X		X		X
13. lupini e prodotti a base di lupini / lupin and products there of		X		X		X		X
14. molluschi e prodotti a base di molluschi / molluscs and products there of		X		X		X		X

Glutine / Gluten	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Possibile contaminazione crociata >20ppm / Possible cross-contamination >20ppm		Presenza sulla linea produttiva/ Presence on the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the plant	
	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO	SI/YES	NO
Glutine (Frumento, orzo, segale, avena, kamut, farro, spelta triticale e loro derivati) / gluten (wheat, rye, oats, kamut, spelt, spelt triticale, and products there of)		X		X		X		X

OGM/ GMO									
Materia prima ingrediente / Ingredient raw material	Sub-ingrediente / Sub-ingredient	Funzione / Function	Origine / Origin	Origine geografica / Geographic origin	Paese di trasformazione / Transformation country	OGM (Si/No) / GMO (Yes/No)			
						OGM / GMO	Da / From	TRACCE / TRACES	Con / With
Pomodoro tomato	-	Ingredient ingredient	VEGETALE: fam. Solanaceae PLANT: fam. Solanaceae	ITALIA Italy	ITALIA Italy	NO	NO	NO	NO

TRATTAMENTO DI IONIZZAZIONE/ Treatment of ionization
NO

DICHIARAZIONE / Declaration
Assenza di qualsiasi forma di contaminazione crociata con prodotti, materiali e derivati di origine animale anche durante tutti i processi di lavorazione. Il prodotto può essere incluso nelle DIETE VEGANE / Absence of any form of cross-contamination with the products, materials and derivatives of animal origin also during all machining processes. The product can be included in VEGAN DIETS

Data / Date	Funzione/ Function OPOE	Data / Date	Funzione/ Function Client
15/12/2015	Verificata: Responsabile Garanzia Qualità / Verified: Head of Quality Assurance		Approvazione del Cliente / Approval of customer