Finished product standard document
Chopped Tomatoes in tomato juice

Composition:
Chopped tomatoes ≥ 60.00 %; Tomato juice 40.00 – 39.96 %; Citric acid(E330): 0 - 0.04 %

1. Generale – *General*

Peso netto (g) *Net weight*	g 2500
Peso sgocciolato (%) *Drained weight*	≥ 60 %
Residuo ottico *Brix value*	≥ 5.5 °Bx
pH (correttore di acidità: acido citrico) *(pH adjustment:by citric acid)*	4.20 ≤ pH ≤ 4.49
Muffe (Metodo Howard) *Howard mould count*	≤ 40%
Pelli residue cmq/100 gr *Skin residuals cmq/100gr*	< 3 (calcolando la media su 5 scatole) *<3 (average value on 5 cans)*
Corpi Estranei *Foreign Bodies*	Assenti *Absent*
Vuoto *Vacuum*	≥ 10 cm Hg
Spazio di Testa (mm) *Head space (mm)*	≥ 5
Consistenza *Consistency*	Buona *Good*
Colorore da 1 a 5 *Colour*	5 (Rosso caratteristico) *5 (Typical red)*
Scatole *Cans*	Banda stagnata. Grezzo int. / Grezzo ext. *Tin plate cans. Plain int./ Plain ext.*
Scadenza (TMC) Shelf Life (TMC)	40 mesi 40 months

2. Informazioni dietetiche per intolleranze alimentari *(Alergenes and intolerance ingredients informations)*

Privo di additivi *(Additives free)*	Privo di semi di nocciole e sesamo (*Nuts and derivates free)*
Privo di coloranti azotati *(Nitrogen colouring additives free)*	Privo di frutti di mare *(Shelfish free)*
Privo di benzoati (*Benzoates free)*	Privo anidride solforosa *(SO_2 free)*
Privo di BHA/BHT *(BHA/BHT free)*	Privo di farina e derivati della farina *(Flour free and flour derivates free)*
Privo di uova e derivati *(Eggs and egg derivates free)*	Idoneo per alimentazione musulmana *(Halal suitable)*
Privo di OGM *(GMO free)*	Idoneo per i vegetariani *(Vegetarians suitable)*
Privo di glutine *(Gluten free)*	Idoneo per i vegani *(Vegans suitable)*
Privo di glutammato *(MSG free)*	
Privo di latte e derivati *(Milk and milk derivates free)*	

3. Valori microbiologici (valori microbiologici applicabili alla data di scadenza) ufc/g
3. *Microbiological values* *(specify the microbiological values that apply at the best before date of the product) cfu/g*

Conta batterica totale *(Total plate count)*	<100	*UNI EN ISO 4833-1 :2013*
Batteri aeoribi, mesofili (*aerob.mesof.germ)*	<560	*ISO 15214 :2008*
Batteri lattici acidi(*lactic acid bacterium)*	<560	*ISO 21527 :2008*
Enterobacter (E*nterobacteriaceae)*	<10	
E. Coli (*E.Coli)*	<10	*ISO 16649-2 :2011*
Coliformi (*Coliform bacteria)*	<10	*ISO 4832 :2006*
Bacilli (*Bacillus Cereus)*	<10	
Stafilococchi (*Staphylococcus Aureus)*	<10	*UNI EN ISO 68888-2 :2004*
Clostridi *(C. Perfringes)*	<10	
Lieviti *(Yeasts)*	<10	
Muffe (*Mould)*	<10	*ISO 21527-1 :2008*
Salmonella (*Salmonella)*	Assente (absent)	
Listeria (*Listeria Monocytogenes)*	<10	
Altro (*Others)*		

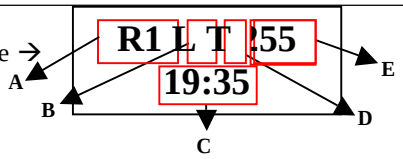
Stabile dopo incubazione a 55°C X 7 gg e 37°C X 14 gg./ Stable after incubation at 55°C X 7 days e 37°C X 14 days.

4. Valore del contenuto massimo di metalli pesanti mg/kg ***4. Value of Maximum content of heavy metals mg/kg***		
Arsenico *(Arsenic)*	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.89
Cadmio *(Cadmium)*	< 0.05	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34
Mercurio *(Mercury)*	0.0	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag.109
Piombo *(Lead)*	< 0.1	DM 03/02/1989 GU n.168 20/07/1989 Met.34

5. Istruzione codifica lotto

5. *Instruction batch code encoding*

Esempio/example →



A. Identificativo stabilimento di produzione / *identification production site*
B. Lotto / *batch*
C. Ora di produzione / *time of production*
D. Anno di produzione codificato a lettera secondo quanto comunicato dal CTCPA (Centre Tecnique de la Conservation des Produits Agricoles) / *Year coded letter as communicated by CTCPA (Centre Tecnique de la Conservation des Produits Agricoles)*
E. Giorno di produzione secondo calendario Giuliano / *Day of production according to the Julian calendar*

E' possibile aggiungere ulteriori informazioni istruite a tempo debito / It's possible add more information provided in due time.

6. Tabella nutrizionale (Valori tipici per 100 g di prodotto) **6. *Nutritional table (Typical values for 100 g of product)***		**GDA** ***(Guideline Daily Amounts) are the daily amounts of energy and nutrients required for a balanced diet. This table provides an example of GDA for an adult, wich is based on a daily consumption of 2000 Kcal and that derives from the recommendations EURODIET.***
Energia *(Energy)*	81 Kj / 19 Kcal	1.0 %
Grassi *(Fat)*	0.1 g	0.0 %
(di cui saturi) *(of which saturated)*	0.0 g	0.0 %
(di cui trans) *(of wich trans)*	0.0 g	0.0 %
Carboidrati *(Carbohydrate)*	*3.0 g*	1.0 %
di cui zuccheri (*of which sugar*)	3.0 g	3.0 %
Fibre *(Fiber)*	0.9 g	4.0 %
Proteine *(Protein)*	1.1 g	2.0 %
Sodium	0.03g	1.25%
*Sale *(Salt)*	0.10 g	2.0 %

*sale non discrezionale / not added salt

7. Dichiarazione di origine

7. *Declaration of origin*

La ditta Rodolfi Mansueto Spa. dichiara che tutti gli ingredienti dei propri prodotti sono di ORIGINE 100% ITALIANA, non contengono o derivano da organismi geneticamente modificati (OGM FREE) e che non sono venuti a contatto con sostanze ionizzanti o radianti. / *The company Rodolfi Mansueto Spa. declares that all the ingredients of their products are ITALIANS in ORIGIN, do not contain or derived from genetically modified organisms (GMO FREE) and they did not come in contact with ionized or radiant substance.*

8. Informazioni di conservazione prima e dopo l'apertura del contenitore

8. *Storage information before and after opening container*

Conservare in luogo asciutto a circa 20°C, una volta aperto riporre il prodotto in un contenitore per alimenti e conservare a temperature di refrigerazione per massimo 3 giorni. / *Store in a dry place at about 20°C, once opening store in aliments container at refrigeration temperature for maximum 3 days.*

Dott. G.P. Ghiretti - Laboratorio