



C.so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET

PASSATA DI POMODORO - MASHED TOMATOES

Rev.13032020

BRAND:



Prodotto - Product					
Passata di pomodoro					
Mashed tomatoes					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>		<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>	
690 gr		720 gr		-	
Ingredienti - Ingredients					
Pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico					
Tomato, salt, acidity regulator: citric acid					
Data scadenza - Shelf life			Lotto e descrizione - Lot and description		
3 anni - 3 years			X YYYY --> X anno di produzione YYY giorno di produzione X YYYY --> X production year YYY production day		
Informazioni nutrizionali - Nutritional information					
		Media per 100 g	Media per porzione (100g)	GDA	GDA%
		Average for 100 g	Average for serving (100g)		
Valore energetico / Energy	Kcal	25	25	2000	1,3%
	Kj	104	104	8368	1,2%
Lipidi / Fat	g	0,5	0,5	70	0,7%
di cui saturi / of which saturates	g	0	0	20	0,0%
carboidrati / Carbohydrate	g	3,4	3,4	270	1,3%
di cui zuccheri / of which sugar	g	2,4	2,4	90	2,7%
Fibre / Fiber	g	1	1	25	4,0%
Proteine / Protein	g	1,2	1,2	50	2,4%
Sale / Salt	g	0,4	0,4	2	20,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.					
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels					
Porzioni per unità - Portion per unit		690 g	6.9 porzioni / 6.9 portions		
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties					
R.O. %			≥ 7° Brix		
pH			4.20 < pH < 4.50		
Parametri / Parameters	u.m.	LoQ	Metodo / Method	Valori / Values	
Muffe / Moulds	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / Yeasts	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / Aerobic Plate Count	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



PASSATA DI POMODORO - MASHED TOMATOES

Rev.13032020

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties		
Aspetto / <i>Appearance:</i>	Tipico - Typical	
Consistenza / <i>Texture (cm/30")</i>	Tipico - Typical	
Odore / <i>Odour</i>	Tipico - Typical	
Sapore / <i>Taste</i>	Tipico - Typical	
Utilizzo - Usage		
Da consumarsi come ingrediente di base per la preparazione di salse o zuppe. To be consumed as basic ingredient for the preparation of sauces or soups		
Presenza allergeni - Allergens		
Allergene / <i>Allergen</i>	Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition	Presenti nell'impianto di produzione/ <i>Presence in the production plant</i>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Egg and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / <i>Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>	NO	NO
Confezionamento - Packaging		
Imballo primario / Primary packaging		
Bottiglia in vetro - Bottle glass		
Altezza / <i>Height</i>	219 mm	
Diametro / <i>Diameter</i>	78 mm	
Imballo secondario / Secondary packaging		
imballo termoretraibile / shrinkwrapped	12 x 690 gr	
Altezza / <i>Height</i>	219 mm	
Larghezza / <i>Width</i>	47 cm	
Profondità / <i>Depth</i>	15 cm	
Composizione pallet - Pallet composition		
Tipo pallet / <i>Pallet type</i>	EPAL	
Dimensione(cm) / <i>Pallet size(cm)</i>	80 cm x 120 cm	
Confezioni per strato / <i>Box per layer</i>	12	
Numero di strati / <i>Number of layers</i>	5	



TECHNICAL SHEET

PASSATA DI POMODORO - MASHED TOMATOES

Rev.13032020

Conservazione - Storage
Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quanto aperto, se non utilizzato completamente, conservare a temperatura di refrigerazione +4°C e consumarlo entro 3 giorni. <i>Store in a cool dry place. Once opened, cover and keep refrigerated +4°C and consume within 3 days.</i>
OGM - GMO
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms</i>