



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 04/06/2019

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<b>Nome Prodotto</b> <b>Product name</b>	DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO 28/30 DOUBLE CONCENTRATE TOMATO 28/30	
<b>Descrizione del prodotto e fasi della lavorazione</b>  <b>Product description</b>	<p>Prodotto ottenuto dal succo di pomodori appartenenti alla specie <i>Lycopersicon Esculentum</i> Mill, sani, maturi, ben lavati, privati di bucce e semi, evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata sottoposto a processo di riempimento in scatola in banda stagnata da 800g easy open.</p> <p>Product obtained from juice of tomatoes (<i>Lycopersicon Esculentum</i> Mill), healthy, ripe, well washed, peeled, seedless, evaporated to the concentration desired and subsequently filled in 800g metal can.</p>	
<b>Formato / Packing</b>	1/1	
<b>Cod. Art. / Product code</b>	03085	
<b>Cod. EAN / EAN code product</b>	8025797030858	
<b>Cod. Doganale / Customs code</b>	20029011	
<b>Peso netto / Net weight</b>	800g	
<b>Peso sgocciolato / Drained weight</b>		
<b>Shelf life del prodotto</b> <b>Expiration in month</b>	36 mesi 36	Imballo primario: latta Primary pack: tin plate
<b>Imballo secondario:</b> imballo termoretrato con base in cartone <b>Secondary packaging:</b> heat-shrink shrink packaging with cardboard base	Unità per imballo: 12  Number can per each pack: 12	Imballi per strato:  Number pack per layer:
<b>Strati per pallet:</b> <b>Number layers per pallet:</b>	Imballi per pallet:  Pack for pallet:	Unità per pallet: Number cans per pallet:



Ingredienti: pomodori.

Ingredients: tomatoes.

Origine del pomodoro: Italia.

Origin of tomato: Italy

**SCHEMA TECNICA/ Product Sheet**

Rev. 02 del 04/06/2019

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

**Composizione / Description**

100% pomodoro di origine italiana (coltivazione e trasformazione). Il prodotto non proviene da sostanze geneticamente modificate (OGM) in accordo con i regolamenti N.1829/2003/CE e N.1830/2003/CE e pertanto non sono soggetti alle norme in materia di etichettatura. / 100% Italian origin tomato (growing and production). The product has not been produced from genetically modified tomatoes (GMO) according to the regulations No 1829/2009 CE and No 1830/2003 CE and therefore does not exist any obligation of declaration/labelling.

**Caratteristiche organolettiche del prodotto / Sensorial characteristic of the product**

Colore / Colour: rosso tipico del pomodoro / red, typical of tomato.

Sapore / Taste: buono privo di retrogusto amaro o di bruciato / good, without bitter or burnt aftertaste

Odore / Smell : caratteristico del pomodoro fresco / characteristic of the fresh tomatoes

Aspetto / Physical Aspect: purea pastosa, omogenea con assenza di separazione di fase, esente da impurezze e/o materiale estraneo di ogni genere. / Homogeneously dense puree without a separation phase and free of impurities and / or other external materials.

**Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological characteristics**

Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo per conserve acide, in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla data di scadenza in condizioni di imballo integro a temperatura ambiente in luogo fresco, asciutto e pulito. Stabile dopo incubazione a 32°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. / Product subjected to pasteurisation heat treatment suitable for low acid canned foods, to assure commercial stability until the expiration date in a tightly closed original undamaged container in dry, clean, room temperature condition. Commercial stability after incubation at 32°C for 14 days and a 55° per 7 days.

**Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical and physical requirements**

Parameter / Parameter	Limiti/ Limit	Metodo/Method
Residuo secco / Dry matter	> 28%	Gravimetrico / Gravimetric
Zuccheri / Sugars	> 42%	Fehling
Ph	< 4.45	Potenziometrico / Potentionmetric
Colore a/b	> 1.90	Gardner, BCR plate
Consistenza / Consistency	7+/-2.5 cm	Bostwick 20°C, 12,5 Bx, 30"
Acidità / Total titrable acidity	1,4 – 2,6%	come acido citrico monoidrato (titolazione a pH 8,1) / as citric acid monohydrate (titration to pH 8,1)
Muffe / Moulds	< 60%	Howard moulds count (8°Brix)
Peso nominale / Nominal net weight	800g	Tolleranza in accordo con la legislazione comunitaria vigente / tolerance according to EU legislation

**Riferimenti legislativi - Legal Requirement**

Il prodotto si considera idoneo ove applicabile ai seguenti regolamenti: / *Where appropriate the product is suitable to the following regulations:*

Reg. N. 1593/98/CE del 23 luglio 1998 e Reg. N. 2318/89/CE del 28 luglio 1989 che modificano il Reg. N. 1764/86/CE per quando riguarda i requisiti qualitativi minimi per i prodotti trasformati a base di pomodoro nel quadro del regime di aiuti alla produzione e successive modifiche e aggiornamenti. / - Reg. N. 1593/98/EEC of 23 July 1998 and Reg. N. 2318/89/EEC

04/06/2019



## SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 04/06/2019

**VIANDER S.P.A.:** Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

of 28 July 1989 amending Regulation (EEC) N. 1764/86/EEC as regards the minimum quality requirements for products processed from tomatoes under the production aid scheme and subsequent modifications and updating.

D. L. N. 155 del 26 maggio 1997 Attuazione delle Dir. 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari e l'applicazione di un sistema di autocontrollo (HACCP) e successive modifiche e aggiornamenti./ *D.L. 155/97 of 26/05/1997 implementation of the directives 93/43/EEC and 96/3/EEC concerning the instruction and the enforcement of the Hazard Analysis and Critical Control Point system (HACCP) and subsequent modifications and updating.*

Reg. N. 852/2004/CE del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successive modifiche e aggiornamenti./ *Reg. N. 852/2004/EEC of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs and subsequent modifications and updating.*

Reg. N. 1829/2003/CE del 22 settembre 2003 relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati e Reg. N. 1830/2003/CE del 22 settembre 2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati e successive modifiche e aggiornamenti./ *Reg. N. 1829/2003/EEC and N. 1830/2003/EEC concerning the traceability and the labelling of food products and ingredients containing genetically modified additives or aromes deriving from genetically modified organisms and subsequent modifications and updating.*

Reg. N. 1169/2011/CE del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica la Dir. 2000/13/CE e successive modifiche e aggiornamenti./ *Reg. N. 1169/2011/EEC of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Dir. 2000/13/EEC and subsequent modifications and updating.*

Reg. 1881/2006/CE del 19/12/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e aggiornamenti./ *Reg. 1881/2006/CE of 19 December 2006 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and subsequent modifications and updating.*

### Dati intolleranze - Intolerance data

Prodotto senza limitazioni d'uso, adatto al consumo per persone celiache, vegetariane, ovo-latteovegetariane, latteovegetariane, vegane./ *Product without use restriction, suitable for coeliacs, vegetarians, ovo-lacto-vegetarian, ovovegetarian, lacto-vegetarian, vegans.*

### Altri requisiti – Additional requirements

- *Certificazione in conformità allo standard BRC/ Certification in conformity with the standard BRC*
- *Certificazione in conformità allo standard IFS/ Certification in conformity with the standard IFS*
- *Certificato di prodotto attestante:/ Product certification attesting:*
  - ▲ *Sistema di tracciabilità conforme alla norma UNI 22005:2008/ Traceability system in accordance with UNI 22005:2008*
  - ▲ *Pomodoro 100% italiano (coltivazione e trasformazione)/ 100% Italian origin tomato (growing and production)*
  - ▲ *Prodotto coltivato e trasformato in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Emilia Romagna (L. R. 28/98)/ Product cultivated and processed in accordance with the requirements foreseen by the rules and regulations of the Integrated Production of the Emilia Romagna Region (L. R.28/98).*
  - ▲ *Prodotto sottoposto ad un piano di controlli per verificare l'assenza di OGM ed il corretto utilizzo di fitofarmaci e fertilizzanti/ Product subjected to a plan of controls to verify the absence of GMO and the correct use of plant production products and fertilizers.*

### Codifica - Coding

Sull'imballaggio primario: codice identificativo dello stabilimento di produzione, codice identificativo del prodotto, linea di produzione, lotto di produzione (costituito dalla lettera identificativa dell'anno in corso)

04/06/2019



## SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 04/06/2019

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

seguita dal numero progressivo del giorno dell'anno in accordo con il calendario giuliano es. produzione del 10/08/2011 lotto E222), ora di produzione, data di scadenza (Es. A89 X4 L6 Exxx ora: min mm/aaaa). / On primary packaging: producer plant code, product code, production line, production batch (with letter identifying year and progressive number identifying day), production hour, expiry date (E.g. A89 X4 L6 Exxx hh:mm mm/YYYY).

## Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration

Valori medi per 100g di prodotto. / Average values for 100g of product.

Energia /Energy	437kJ / 104kcal
Grassi / Fat	0,3g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,1g
Carboidrati / Carbohydrates	18,9g
di cui zuccheri / of which sugars	13,4g
Fibre / Fibre	4,4g
Proteine / Protein	4,1g
Sale/ Salt	0,08g

**Conservazione**

Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto rimuovere il prodotto dalla latta, conservare in frigorifero alla temperatura di 0°-4°C e consumare entro 3 giorni. / Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened remove product from tin and refrigerate 0° to 4°C and consume within 3 days.

**INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS**

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare) /Content in the product (if Yes, please specify)	In uso sulla stessa linea /Content in the rang	In uso presso lo stabilimento produttivo /Content in the production plant
<b>Arachidi e derivati: /Peanuts and by products:</b>  burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ... / peanut butter, peanut meal, peanut protein, hydrolysed proteins of peanut, peanut oil, ...	<input type="checkbox"/> SI/ YES <i>Specificare:</i> _____  <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  <input checked="" type="checkbox"/> NO  <input type="checkbox"/> NON SA/ DO NOT KNOW
<b>Frutta a guscio e derivati: /Nuts and by products:</b>  mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____  <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI / YES  <input checked="" type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> SI / YES  <input checked="" type="checkbox"/> NO

04/06/2019



SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 04/06/2019

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p>pecan, pistacchi, noci comuni, olio di noci, .../almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts, macadamia nuts, Pecans, pistachios, walnuts, walnut oil, ...</p>	<input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW
<p><b>Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): / Milk and milk - by products (including lactose):</b></p> <p>burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), .../ butter, all kinds of fresh milk and preserved, all kinds of cheese, casein, lactose, whey, lacto-globulin, sodium caseinate, ingredients milk-based compounds (e.g. chocolate, custards, puddings, etc.), ..</p>	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW
<p><b>Uova e prodotti a base di uova: / Eggs and egg - by products:</b></p> <p>meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), .. / meringues, egg pasta, mayonnaise, albumin, lysozyme, lecithins, egg/egg white powder, compound ingredients (e.g. cakes, biscuits, etc.), ..</p>	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW
<p><b>Pesce e prodotti a base di pesce: / Fish and by products:</b></p> <p>pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, .. /fish (all species); canned fish, jelly fish, .</p>	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW
<p><b>Crostacei e prodotti a base di crostacei: / Shellfish and shellfish products:</b></p>	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW	<input type="checkbox"/> SI / YES  X NO  <input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW
<p><b>Cereali e derivati: / Cereals and by products:</b></p>	<input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:</i> _____	<input type="checkbox"/> SI / YES	<input type="checkbox"/> SI / YES



VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p>grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, .. / wheat, rye, barley, oats, spelt, products derived from cereals including: fiber, Bran, seeds, Bran, gluten, starch/starch modified, extrusions, wheat germ, ..</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON Sa / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Soia e prodotti a base di soia: / Soya and bye products:</b></p> <p>lecitine, proteine, olio di soia, ../ protein, lecithin, soybean oil, ..</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:/Sesame seeds and products made of sesame seeds:</b></p> <p>incluso olio di sesamo / including sesame oil</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and by products</b></p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Senape / Mustard</b></p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>





SCHEDA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 04/06/2019

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – [www.viander.it](http://www.viander.it) - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p><b>SO<sub>2</sub> :</b></p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>. Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations in excess of 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as <b>SO<sub>2</sub></b>. All additives including E220 and E228</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupins and Lupin products</b></p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>
<p><b>Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and by products</b></p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES <i>Specificare:_____</i></p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>	<p><input type="checkbox"/> SI / YES</p> <p>X NO</p> <p><input type="checkbox"/> NON SA / DO NOT KNOW</p>

PRODOTTO IN ITALIA PER/PRODUCED IN ITALY FOR: VIANDER S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – Torgiano (PG).  
COD. F. 2815