

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION		
Codice Articolo Number	Item	PTSE0230
Categoria Prodotto		PATE'
Product's Category		PATE
DENOMINAZIONE PRODOTTO		Patè di Pomodori Secchi
PRODUCT'S DENOMINATION		Sundried Tomatoes Pate
Peso netto weight	Net	230 g
Peso Sgocciolato Drained Weight		NON APPLICABILE
Ingredienti	pomodori secchi (57%), olio di oliva, capperi, cipolla, olio extra vergine di oliva, aceto di mele, sale integrale, succo di limone. ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA.	
Ingredients	sundried tomatoes (57%), olive oil, capers, onion, extra virgin olive oil, apple vinegar, unrefined seasalt, lemon juice.	
pH	< 4,5 "MFHPB - 03"	
Aw	< 0,99 "ISO 21807"	
Note tecniche Technical notes	Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti / The product has been not treated with ionizing radiation. Lavorazione eseguita in osservanza al piano di H.A.C.C.P. Processing performed in accordance to the H.A.C.C.P. plan	
Pesticidi Pesticides	Prodotti conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Regolamento CE 396/2005. Products compliant for pesticides within the limits imposed by the Regulations (EC) No.396/2005.	
O.G.M.	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. The product is not derived from genetically modified organisms within the meaning of Regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003.	
Metalli Pesanti Heavy Metal Residuals	Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) n.629/2008 del 2 luglio 2008. The product complies with Regulation (EC) No. 629/2008 of 2 July 2008. "Pb =< 3 ppm; Cd =< 1 ppm; Hg =< 0,1 ppm".	
Caratteristiche Microbiologiche Microbiological Characteristics	Batteri Anaerobi solfito riduttori / Sulphite reducing anaerobes <10 ufc/g "ISO 15213"	
	Clostridium perfringens: <10 ufc/g "ISO 7937"	
	Lieviti e Muffe - Yeast and Mould: < 10 ufc/g ISO 21527:2-2008	
	Salmonella spp.: assente in 25 g "ISO 6579"	
	Listeria monocytogenes UNI EN Iso 11290 - 1:2005 Assenti / Absent in 25 g	
	Escherichia coli Beta -glucuronidasi positivi : assente < 10 ufc/g ISO 16649-2: 2010	
	Clostridi produttori di tossine botuliniche - Clostridi producers of botulinum toxins: Assenti / Absent in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	
	Bacillus cereus presunto metodo ISO 7932; <10ufc/g	
Micotossine Mycotoxins	Alfatossine Totali / Total aflatoxins < 10 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
	Aflatossina B1 / Aflatoxin B1 < 5 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
	Ocratossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"	
Caratteristiche Organolettiche Sensory characteristics	Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica" Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".	
Filth Test	Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.	
Radioattività Radioactivity	Prodotto conforme ai limiti stabiliti dal Reg. Ce 1048/2009 di 600 Bq/kg Product compliant with limits imposed by Regulation (CE) No. 1048/2009 of 600 Bq/kg.	
Dichiarazione Allergeni Allergens declaration	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Reg. CE No. 1169/11. In the ingredients that form the raw material are allergens in Annex II of Regulations (EC) No. 1169/11. <input type="checkbox"/> si/yes <input checked="" type="checkbox"/> no - se "si" specificare quali / if "yes" specify which _____	



Rev. del 01/09/2020

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl
Direzione Tecnica / Technical Management


SCHEDA TECNICA COMMERCIALE / COMMERCIAL DATA SHEET	
Codice Articolo / <i>Item Number</i>	PTSE0230
Categoria Prodotto	PATE'
<i>Product's Category</i>	PATE
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Patè di Pomodori Secchi
<i>PRODUCT'S DENOMINATION</i>	Sundried Tomatoes Pate
Peso netto / <i>Net weight</i>	230 g
Caratteristiche imballaggio primario <i>Primary packaging features</i>	Vaso/ Glass jars 165 (g) capsula/ Screw cap 15 (g)
Dimensione imballo primario (diametro x altezza) (mm) <i>Primary packaging (diameter x height) (mm)</i>	72x84
Dimensione etichetta (altezza x larghezza) (mm) <i>Label size (height x width) (mm)</i>	45x230
Codice EAN (vaso) / <i>EAN code (jar)</i>	8033891010812
INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION	
Numero pezzi imballaggio primario per scatola <i>Number of primary packaging pieces per box</i>	6
Dimensione scatola (altezza X larghezza X profondità) (cm) <i>Box size (height X width X depth) (cm)</i>	16x23x10
Peso scatola / <i>Box weight</i>	2,6
Codice EAN Scatola: / <i>Box EAN code</i>	8033891012946
INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION	
Dimensioni pedana / <i>Pallet size</i>	80X120X175
Scatole per strato / <i>Boxes per layer</i>	21
Strati per pedana / <i>L ayers per pallet</i>	16
Peso pedana / <i>Pallet weight</i>	870
NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES	
I materiali utilizzati per il confezionamento che sono a contatto con la materia prima sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare. <i>The materials used</i> <i>for the packaging that are in contact with the raw material are manufactured with materials suitable for food contact.</i>	
La durata di Conservazione e il lotto sono indicati in etichetta / <i>The duration of Conservation and the batch are stated on the label</i> Preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA - <i>Best before:</i> DD/MM/YYYY Lotto: xxxxxx - <i>Batch:</i> xxxxxx Da Consumarsi	
Modalità di Conservazione <i>Keeping Modalities</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore. Dopo L'apertura: Conservare in frigo a Temperatura minore di 4 ° C e consumare entro 7 giorni. <i>Store in a cool dry</i> <i>place away from light and heat.</i> After Opening: <i>Store in a</i> <i>refrigerator to lower temperature of 4 ° C and use within 7 days.</i>
Durata Conservazione / <i>Shelf Life</i>	36 mesi dal confezionamento / 36 months from packaging
Confezionato da / <i>Packaged by</i>	Trentin Società Agricola S.r.l., S.P. 290 km 1 Fellingine - T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Le)



Rev. del 01/09/2020

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl
Direzione Tecnica / Technical Management

Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Declaration	Per 100 g	
Codice Articolo / Item Number	PTSE0230	
Categoria Prodotto	PATE'	
Product's Category	PATE	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Patè di Pomodori Secchi	
PRODUCT'S DENOMINATION	Sundried Tomatoes Pate	
Peso netto / Net weight	230 g	
Porzione / Serving Size	15 g	
Numero di Porzioni / Servings Per Container	15	
ENERGIA / ENERGY (kcal)	337,72	
ENERGIA / ENERGY (kJ)	1390,76	
PROTEINE / PROTEIN (g/100g)	1,00	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE (g/100 g)	9,00	
di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)	4,70	
GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)	34,00	
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)	5,65	
di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)	0,00	
FIBRA / FIBER (g/100g)	4,10	
SALE / SALT (g/100g)	2,72	
VITAMINA A / VITAMIN A (UI)	50,00	
VITAMINA C / VITAMIN C (mg)	80,00	
VITAMINA D / VITAMIN D (UI)	0,00	
CALCIO / CALCIUM (mg)	5,00	
POTASSIO / POTASSIUM (mg)	0,60	
FERRO / IRON (mg)	1,00	
COLESTEROLO / CHOLESTEROL (mg)	0,00	
<p>I VALORI CONTENUTI NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, SI RIFERISCONO AL CAMPIONE SOTTOPOSTO AL RAPPORTO DI PROVA Numero 9109 VERBALE DI CAMPIONAMENTO Numero 2723 e AL RAPPORTO DI PROVA 17LA23913 del 24/10/2017 DETENUTO DA TRENTIN SOCIETÀ AGRICOLA SRL. Values contained in this nutrition declaration refer to the sample under test report n. 9109, sampling report n. 2723 and test report n. 17LA23913 held by Trentin Società Agricola SRL.</p>		

Rev. del 01/09/2020

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

Trentin Società Agricola Srl
Direzione Tecnica / Technical Management