

SOLANA S.p.A. Strada Provinciale 196- 26843 Maccastorna Lodi Tel 0377/707011 – Fax 0377/707070 e-mail: solana@solanaspa.it PRODUCT SPECIFICATION				
Description: Crushed tomato in Aseptic bags of 10 kg Polpa di pomodoro in sacchi asettici da 10 kg		ID : 15100	Date 09/11/21	Rev 10
			Page 1 di 5	

1. Description. Descrizione

Crushed tomatoes in tomato purée produced in Italy, prepared by processing fresh, sound and ripe tomatoes (*Solanum lycopersicum* L.)

The raw material processed is obtained exclusively from integrated Italian cultivation

Polpa di pomodoro prodotta in Italia, ottenuta dalla lavorazione di pomodoro fresco e maturo (*Solanum lycopersicum* L.).

La materia prima coltivata secondo i criteri della lotta integrata proviene esclusivamente da coltivazioni italiane.

2. Composition Composizione

Ingredients: Crushed tomatoes, tomato purée.

The product is not obtained from GM ingredient or GM technologies and comply with EU regulation n.1829/2003 e n.1830/2003.

The product does not contain any allergens as listed in the EU Reg. 1169/2011 and during the process there is not any cross-contamination possibility. Ionized and irradiated substances are not contained.

Ingredienti: Polpa di pomodoro, passata di pomodoro.

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi dei Reg. UE n. 1829/2003 e n. 1830/2003. Il prodotto non contiene allergeni e ingredienti elencati nel Reg 1169/2011 allegato II e durante il processo non ci sono possibilità di contaminazioni incrociate. Non sono contenute sostanze ionizzate o irradiate.

3. Legal requirements Requisiti Legali

The product complies in all respects with the provisions of any relevant EU Regulations.

Il prodotto è conforme ai requisiti della legislazione nazionale e comunitaria.

4. Process/ Processo

The product is obtained by crushing made with pulping machinery. The added juice is obtained by screening of fresh tomatoes and partially evaporated.

The product is manufactured in according with the Good manufacturing practises (GMP). During the production HACCP and relative controls are applied in compliance with the EU regulation n.852/2004. The traceability is in compliance with EU regulation n. 178/2002

Il prodotto è ottenuto tramite estrusione effettuata con una polpatrice e miscelato a succo di pomodoro fresco parzialmente evaporato.

Il processo produttivo è eseguito in accordo con le buone pratiche di produzione (GMP) e con il piano di autocontrollo aziendale condotto secondo la metodologia HACCP (regolamento EU 852/2004). La tracciabilità è conforme al regolamento EU 178/2002.

PRODUCT SPECIFICATION

Description:

Crushed tomato in Aseptic bags of 10 kg

Polpa di pomodoro in sacchi asettici da 10 kg

ID :
15100

Date
09/11/21

Rev
10

Page
2 di 5

5. Sensory Requirements Requisiti Sensoriali

Appearance	tomatoes pieces in tomato juice, with low presence of skins and seeds, free from other foreign material
Colour	Intense red colour without black specks
Flavour	full natural and characteristic of processed tomatoes without any off flavour
Aspetto	Pomodoro in pezzi in passata di pomodoro. Scarsa presenza di bucce, semi. Assenza di altri materiali vegetali
Colore	Rosso intenso senza punti neri.
Sapore	naturale, caratteristico della polpa di pomodoro senza sapori anomali.



6. Chemical and Physical Requirements Requisiti chimico fisici

Quality Parameter	Limit	Method
Net weight Peso netto	10.000 g	Statistical sampling following EU regulation for "e" marking Campionamento statistico secondo prescrizioni per marchio "e"
Cut size Dimensione della polpa	8 mm	
Total soluble solids (brix) Residuo ottico	6,0 – 8,0 %	Determined on the product using a B&S refractometer d=0,01, T= 20°C Determinato sul prodotto con Rifrattometro B&S
Total acidity Acidità totale	<8,5 % dry weight sostanza secca	as citric acid monohydrate (titration to pH 8,1) Come acido citrico monoidrato (titolazione a pH 8.1)
Sugars Zuccheri	>42% dry weight sostanza secca	Fehling as Reducing Sugars come Zuccheri riducenti

PRODUCT SPECIFICATION

Description:

Crushed tomato in Aseptic bags of 10 kg

Polpa di pomodoro in sacchi asettici da 10 kg

ID :
15100

Date
09/11/21

Rev
10

Page
3 di 5

Quality Parameter	Limit	Method
NaCl	< 0,2%	Volhard
pH	≤ 4,50	Potenziometric Potenziometrico
Colour Colore	≥ 1,90	a/b Gardner, BCR plate mattonella
D,L Lactic acid Acido lattico	Less than 1% of dry weight value non superiore all'1 % del residuo secco	Enzymatic analysis Analisi enzimatica
HMC Muffe	< 50%	Howard cell, AOAC method Cella Howard metodo AOAC
Pesticides and heavy metals Pesticidi e metalli pesanti	Within EU regulation limits Entro i limiti dei Reg UE	HPLC, S.M.

7. Microbiological Requirements Requisiti microbiologici

The product is an acid pasteurised food to ensure commercial sterility.

The following limits are normally expected:

Il prodotto è una conserva acida e risulta commercialmente stabile nelle normali condizioni di conservazione

Parameter	UFC/g	Method
Total viable count/ Carica batterica totale	<100	PCA 32°C, 2 days giorni
Yeast/ Lieviti Moulds/ Muffe	<10	MEA 22°C 4-5 days giorni
Lactic Bacteria/ Batteri lattici	<10	MRS 37°C 2 days giorni

Coliforms and any pathogenic bacteria: absent

Coliformi e batteri patogeni: assenti

8. Nutritional information Informazioni nutrizionali

Calculated per 100 g product weight of dry nutrients (EEC directive 90/496)
 (from analytical data 12B14993-It-0)

Valori calcolati per 100 g di prodotto (dir. CEE 90/496) dati rilevati da analisi

Energy Energia:	119 kj/28 kcal
Protein Proteine:	1,5 g
Carbohydrates Carboidrati:	5,0 g
Sugar Zuccheri	3,37 g
Fat Grassi:	0,0 g
Saturated fat Grassi saturi	0,0 g
Insaturated fat Grassi insaturi	0,0 g
Fibre Fibra:	1,1 g
Salt Sale:	21,45 mg
Water/Acqua	91,8 g



Description:
Crushed tomato in Aseptic bags of 10 kg
Polpa di pomodoro in sacchi asettici da 10 kg

ID :
15100

Date
09/11/21

Rev
10

Page
4 di 5

9. Packaging and product information Packaging e Informazioni del prodotto

Primary packaging Confezione primaria:

Aseptic bag Sacco asettico

Net weight Peso netto: 10 kg

Secondary packaging Confezione secondaria:

Carton box Scatola in cartone 36x30x15 cm.

Wood pallet Pallet in legno Epal 80x120

Dimensions Dimensioni	Length Lunghezza mm	Width Larghezza mm	Height Altezza mm	Weight Peso (kg)
Box Scatola	372	232	165	10.6
Pallet Epal	800	1200	1630	974
Pallet export	1000	1200	1630	1260

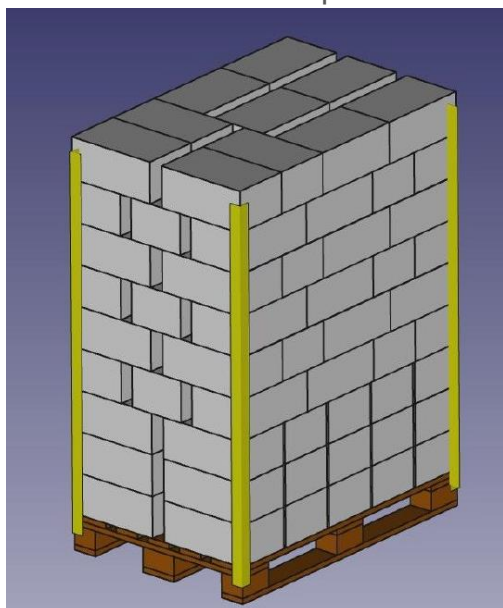
Number of pouches per box Numero di buste per scatola 1

Number of box per layer Numero di scatole per piano 10 e 13 per pallet Export

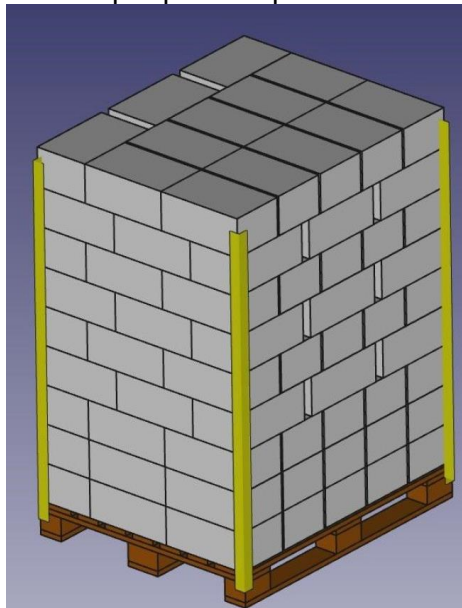
Number of layer Numero di piani 9

Number of box per pallet

Numero di scatole per bancale 90 e 117 per pallet export



Pallet Normale



Pallet Export

Bag coding Codifica sul sacchetto

- Solana Code (SLN1)-type of product- batch -BBE - time
- Codice Solana (SLN1)-tipo di prodotto-lotto-TMC-ora

Carton box Information Informazioni sulla scatola:

- Type of product, ingredients, net weight, origin, producer, nutritional data, batch code and BBE
- Tipo di prodotto, ingredienti, peso netto, origine, produttore, valori nutrizionali, lotto e TMC

SOLANA S.p.A. Strada Provinciale 196- 26843 Maccastorna Lodi Tel 0377/707011 – Fax 0377/707070 e-mail: solana@solanaspa.it PRODUCT SPECIFICATION				
Description: Crushed tomato in Aseptic bags of 10 kg Polpa di pomodoro in sacchi asettici da 10 kg		ID : 15100	Date 09/11/21	Rev 10
			Page 5 di 5	

10. Shelf life

24 months end the year from production date without any significant modification in the quality of the product.

24 mesi fine anno dalla data di produzione senza modificazioni significative nella qualità del prodotto.

11. Transport and storage conditions. Condizioni di stoccaggio e trasporto

Storage at ambient temperature. After opening the product is stable for 3 days at 0 - 4°C

Il prodotto durante le fasi di immagazzinamento va conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero a 0-4 °C e va utilizzato entro 3 giorni

Transport on suitable clean trucks at ambient temperature.

Trasporto su camion idonei, puliti, a temperatura ambiente.

12. Use and use destination. Modo d'uso e destinazione d'uso

Product can be used as such or semi-finished.

Product is fit for all group of consumers excluding the ones who have certain contraindications.

Il prodotto può essere utilizzato tal quale o come semilavorato.

Il prodotto è adatto a tutti i gruppi di consumatori esclusi coloro per i quali esista una specifica controindicazione.

13. Approval Approvazione

Date	Function	Signature
09/11/21	Quality Assurance / Patrizia Dallavalle	
	Customer:	