

**Dried Cherry Tomatoes in Olio extra Virgin olive Oil/ Pomodorini secchi di seccagno in olio extra vergine oliva**

Scientific name/ Nome scientifico	Solanum lycopersicum
Food source/Fonte alimentare	Pomodoro seccagno Bovalino nano
Product Code/Cod. prodotto:	QR code
EAN Code/Cod. EAN:	
Base Unit	
(quantity/volume)/Unità di base (quantità/volume):	Grams (grammi) 1600g

**PRODUCT DATA/DATI DEL PRODOTTO**

<b>Product Name: Dried Cherry Tomatoes in Olio extra Virgin olive Oil</b>	Ingredients: Dried Cherry tomatoes 72%, olio extra vergine di oliva 27%, VINE WINEGAR, whole sea salt.	Packaging/Imballaggio	Application Keep in cool and dry place.
	Ingredienti: Pomodorini seccagno 72%, olio extra vergine di oliva 27%, ACETO DI VINO, sale marino integrale.	Packaging type glass jar/Tipo di imballaggio: vaso in vetro,capsula in alluminio	
<b>Nome del Prodotto: Pomodorini secchi di seccagno in olio extra vergine oliva</b>	Origin of ingredients Municipality of Benestare in the Province of Reggio Calabria - ITALY	misure (cm) H 20 /D 11,5 Measures (cm) H 20 /D 11,5 Box 2 PZ Cartone 2 PZ	Modalità d'impiego: Conservare in luogo fresco e asciutto.
	Provenienza degli ingredienti Comune di Benestare ricadente nella Provincia di Reggio Calabria - ITALIA	Measures (cm) Width: 25 Depth: 32 Height: 24 Misure (cm) Larghezza: 25 Profondità: 32 Altezza: 24	
<b>STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS/CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>			

Transport is done in accordance to the CE 852/2004 rules/Il trasporto viene eseguito nel rispetto del Regolamento CE 852/2004

in hermetically sealed containers protected from light and moisture./in recipienti a chiusura ermetica al riparo dalla luce e dall'umidità.

Storage Conditions in the production site/Condizioni di stoccaggio nello stabilimento di produzione

room temperature(<25°C)/temperatura ambiente(<25°C)

Storage Conditions in the store/Condizioni di stoccaggio nel punto vendita

Keep at room temperature (<25°C)/Conservare a temperatura ambiente. (<25°C)

**INDUSTRIAL PROCESS DESCRIPTION/DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO**

Short industrial process description./Breve descrizione del processo produttivo

Field harvesting, washing, cleaning, Drying in the sun, potting, filling, pasteurization../Raccolta in campo, lavaggio, pulitura, Essiccazione al sole, invasettamento, colmatatura, pastorizzazione.

## AVERAGE NUTRITION FACTS 100 g/VALORI NUTRIZIONALI MEDI 100 g

Energia/Energy	kJ	1076
	kcal	257
Grassi/Fat	g	27
-di cui acidi grassi saturi/of which saturated	g	4
Carboidrati/Carbohydrate	g	3
-di cui zuccheri/of which sugars	g	3
Fibre/Dietary Fibers	g	1
Proteine/Proteins	g	1
Sale/Salt	g	0,4

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2011.  
 USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 24  
 (<http://ndb.nal.usda.gov/>).

**PHYSICO – CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC FEATURES/CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ED ORGANOLETTICHE**

Allergens (Allergeni):	See Allergens Declair Tab (Vedere tabella dichiarazione allergeni)
Pigments (Coloranti):	absent (assenti)
pH:	<4.6
Activity Water (a <sub>w</sub> ):	<0.98
OGM:	absent (assenti)
Shelf Life (Scadenza):	24 mesi

**MICROBIOLOGICAL DATA /CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETER/PARAMETRO	REFERENCE VALUE/ VALORE DI RIFERIMENTO
Salmonella spp	absent in 25 g /assente in 25 g
Listeria monocytogenes	absent in 25 g /assente in 25 g
<i>Bacillus cereus</i> presunto (Alleged <i>Bacillus cereus</i> )	<10 <sup>4</sup> ufc/g
<i>Escherichia coli</i> β – glucuronidasi positivi (E. coli β – glucuronidase positive)	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Batteri solfito - riduttori (Sulphite-reducers bacteria)	<10 <sup>4</sup> ufc/g
Coagulase positive staphylococcus (Stafilococchi coagulasi positivi)	<10 <sup>2</sup> ufc/g
Moulds and Yeast (Muffe e Lieviti)	<10 <sup>5</sup> ufc/g

**PRODUCTION SITE/STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Name (Nome):	Brizzi Valentina
Address (Indirizzo):	Rione San Francesco, 13 – 89030 Benestare (Rc)
Country (Regione):	Calabria
State (Stato):	Italy/Italia

**PACKAGING/CONFEZIONAMENTO**

Number Base Unit for Pack (Numero di unità di base per confezione):	<b>2PZ</b>
Net Weight (Peso Netto):	5,2 Kg
Packaging Type (Tipo di Confezione):	cartone / cardboard
Best Before (Termine minimo di conservazione - TMC):	2 anni/ 2 year
Palletization (Pallettizzazione):	

## ALLERGENS DECLARATION/DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGEN CATEGORY/CATEGORIA ALLERGENE	Present in the product/Presente nel prodotto	Present in the factory/Presente nello stabilimento	Possible cross contamination/Possibili contaminazioni crociate
Cereals containing gluten and derived products /Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Shellfish and shellfish-based products/Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eggs and egg-based products /Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fish and fish-based products /Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Peanuts and peanuts-based products /Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soy and soy-based products/Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milk and milk-based products (lactose included)/Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Shelled fruits and derived products/Frutta a guscio e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Celery and celery-based products/Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Mustard and mustard-based products/Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dioxide sulphur and sulphites/Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
Lupin and lupin-based products/Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluscs and mollusc-based products/Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>OTHER INFORMATIONS/ALTRE INFORMAZIONI</b>			

## Production lot identification

The alphanumeric code of the lot attributed to the product is composed of:

- First letter identifies the product
- a progressive identification number corresponding to the day of the calendar year ( twelve-month period) when the production has been carried out.
- When needed, another capital letter. In the event that during the same day there are different production processes: for the first product the letter A is attributed, for the second one the letter B and so forth. Thus there are no more letters if just one production process occurs.

For example: Lot T331B: the product has been packed on 27<sup>th</sup> november 2017 and it refers to the second production of that day.

## Attribuzione codice lotto

Il codice alfanumerico del lotto a cui appartiene il prodotto è costituito, nell'ordine, da:

- Prima lettera identifica il prodotto
- un numero progressivo corrispondente al giorno dell'anno solare (anno giuliano) in cui ha avuto luogo la produzione;
- all'occorrenza, un'ulteriore lettera maiuscola. Il caso può verificarsi qualora nell'arco della giornata si avviassero più produzioni: alla prima si attribuisce la lettera A, alla seconda la B, ecc.. Non viene inserita alcuna altra lettera, invece, nel caso in cui viene dato corso ad una sola produzione.

Es: Ad esempio: Lotto T345B: il prodotto è stato imballato il 27 novembre 2017 e si riferisce alla seconda produzione di quel giorno Lotto 33117 - Il prodotto è stato confezionato il giorno 27/11/2017 e si tratta della seconda produzione giornaliera.