**ALPENZU SRL**
**Arnad (AO)**

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

Numero di revisione / Revision number: **01**
Data ultima revisione / Last revision date: 01/01/2026
Data prossima revisione / Next check: 01/01/2029

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION

| | |
|---|---|
| Nome prodotto / name of product: | Sugo pomodoro e basilico / Tomato and basil sauce |
| Descrizione merceologica / Product description: | Condimento a base di pomodoro e basilico / Dressing based on tomato and basil |
| Codici articoli / item number: | 63200 |
| Codice EAN / EAN code: | 8032539140201 |
| Peso Netto / Net weight: | 200 g |
| T.M.C. / Shelf Life: | 24 mesi in confezione integra / 24 month in unopened pack |
| Confezionamento / Packaging: | vaso in vetro con capsula in acciaio / glass jar with steel cap |
| Ingredienti / Ingredients List: | Polpa di pomodoro 93%, olio extra vergine d'oliva, basilico 1,5%, sale, aglio, zucchero. / Tomato pulp 93%, extra virgin olive oil, basil 1,5%, salt, garlic, sugar. |

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

| Valori medi per 100 g di prodotto / Average values for 100 g of product | VALORE / VALUE<br>Valori da calcolo teorico in base ai valori nutrizionali delle singole materie prime / Estimated values based on the nutritional value of each raw material |
|---|---|
| Energia / Energy | 226,0 kJ / 54,0 kcal |
| Grassi / Total Fat | 3,4 g |
| di cui grassi saturi / of which saturated fats | 0,6 g |
| Carboidrati / Carbohydrate | 3,9 g |
| di cui zuccheri / of which sugar | 3,7 g |
| Fibre / Fiber | 1,3 g |
| Proteine / Protein | 1,3 g |
| Sale / Salt | 1,6 g |

## PROFILO MICROBIOLOGICO / MICROBIOLOGICAL PROFILE

| PARAMETRO / PARAMETER | Unità di misura / Unit of measure | Metodo / Method | Limiti / Limits |
|---|---|---|---|
| Coliformi | U. f. c./g | MFHPB-31 2001 | < 10 |
| Spore di clostridi | U. f. c./g | MFHPB-22 2004 | Assenti |
| Listeria monocytogenes | U. f. c./g | MFHPB-22 2004 | Assente |
| Stafilococchi Coag + | U. f. c./g | UNI EN ISO 6888.1:2004 | < 100 |
| Salmonella spp | U. f. c./g | UNI EN ISO 6579.2008 | Assente |

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

## CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE / TRANSPORT AND STOCK CONDITIONS

Condizioni ottimali di trasporto: max +35°C, parametri ottimali di conservazione: +15°/+30°C e tasso di umidità compreso tra 40-50%. Dopo l'apertura conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 2°/6°C e consumare entro 3 giorni. Best transport conditions: max +35 °C, with humidity rate between 40-50%. Once opened, keep refrigerator at a temperature between +2°/+6°C and consume within 3 days.

## DESTINAZIONE D'USO DEL PRODOTTO / INTENDED USE

Sugo pomodoro e basilico pronto per il consumo. Destinato a gruppi eterogenei di consumatori. / Tomato and basil sauce ready for consumption.

## ALLERGENI ALIMENTARI / ALLERGENS

| Lista allergeni/ Allergen list | Presenza dell'allergene direttamente nel prodotto/ Allergen incorporated directly in the form of a primary ingredient or derivative in the formula | | Possibile presenza per contaminazione crociata /Presence for cross-contamination | | Nome dell'allergene aggiunto o eventualmente presente in tracce/ Name of allergen present in the product or that may be present in traces | Funzione dell'allergene (es. ingrediente, additivo, supporto ecc.)/ Function of the allergen (e.g. ingredient, additive, support etc.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | SI / YES | NO / NON | SI / YES | NO / NON | | |
| Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten, and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Crostacei e derivati /rustaceans and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Uova e derivati/Eggs and products thereof | | | | NO / NON | | |
| Pesce e derivati /Fish and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Arachidi e derivati /Peanuts and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Soia e derivati /Soybeans and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Latte e derivati / Milk and products thereof (including lactose) | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Frutta a guscio e derivati /Nuts and products thereof | | NO/NON | | NO / NON | | |
| Sedano e derivati /Celery and products thereof | | NO/NON | | NO / NON | | |
| Senape e derivati / Mustard and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Semi e derivati /Sesame seeds and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Anidride solforosa > 10 mg/Kg o 10 mg/l SO2/Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO2." | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |
| Molluschi e derivati /Molluscs and products thereof | | NO / NON | | NO / NON | | |

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

## RIFERIMENTI AZIENDALI / COMPANY'S REFERENCES

Prodotto e confezionato da/ Product and packaged by:
**ALPENZU SRL**
Fraz. Arnad Le Vieux, 45/E 11020 Arnad (AO) ITALY
P.IVA / VAT 01030380073
Tel. / Ph. 0125-921093 Fax 0125-921207
Mail commerciale: commerciale@alpenzu.com
Mail info: info@alpenzu.com
Mail contabilità: segreteria@alpenzu.com
Mail di posta certificata: alpenzu@pec.alpenzu.com
Sito web: www.alpenzu.com
Marchio CE/UE: IT K7H2J UE

Nomenclatura doganale / HTM code: 2005 9950

Codici di riciclaggio / Reciclyng code:

C/FE 91 CAPSULA ACCIAIO
GL70 VASO VETRO

## INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION

Grammatura da 200 g / 200 g grammage:
Pezzi per cartone / Pieces per carton: 12 unità/units
Misure cartoni (b*a*p) in cm / Carton Measurement (cm): 23,5X10X31
Numero cartoni per piano / Number carton per plan: 12
Numero pezzi per piano / Number pieces per plan: 144
Numero piani per bancale / Number plan per pallet: 8
Numero cartoni per bancale / Number carton per pallet: 96
Numero pezzi per bancale / Number pieces per pallet: 1152
Dimensioni bancale in cm / Pallet size (cm): 80x120x95

# SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

## DICHIARAZIONI / STATEMENTS

### Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.

### Rintracciabilità / Traceability

Rispetto del regolamento CE 178/2002 sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari. / Compliance with Regulation EC 178/2002 on traceability of food products.

### Dichiarazione materiali di imballaggio / Statement on packaging materials

Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. / The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and the Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.

### Dichiarazione assenza glutine / Gluten-free statement

Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento (CE) N. 41/2009 del 20/01/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine. La materia prima è per natura priva delle prolammine responsabili del morbo celiaco e si esclude ogni contaminazione incrociata da cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine nel processo produttivo. / The product here in object is gluten – free according to the Regulation (CE) N. 41/2009 of 20/01/2009 concerning the composition and labelling of foodstuffs suitable for people intolerant to gluten. The raw material is by nature free of prolamins responsible for hypersensivity against gluten. / Any cross contamination with cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof is prohibited in the production process.

### Certificazioni di qualità / Certification

La qualità Alpenzu Srl è garantita dalle prestigiose Certificazioni IFS Food (International Featured Standard) e BRCGS (Global Standard for Food Safety), considerati standard assoluti di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari. Alpenzu's quality is guaranteed by the prestigious Food IFS Certification (International Featured Standard) and BRCGS (Global Standard for Food Safety), considered the absolute standards of safety and quality of food products.