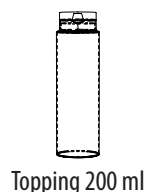


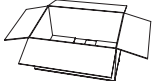
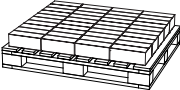
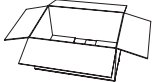
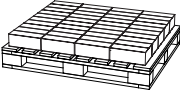


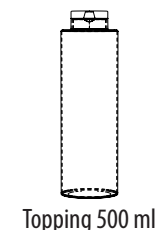
Traditional product,  
innovative packaging



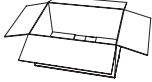
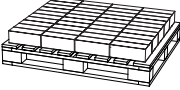
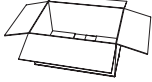
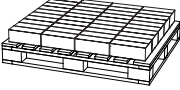


Topping 200 ml

| Quantità<br>Amount                                                                                                            | Cartoni per Strato<br>Cartons for Layer                                                                                 | Numero Strati<br>Number Layer                                                          | Totale Cartoni<br>Cartons Total | Totale pz<br>Total pcs | Quantità Min.<br>MOQ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------|----------------------|
| 20X (4Kg)<br>Scatola/Carton Box<br>6X650<br> | 19<br><br>Euro Pallet<br>80x120cm      | 7<br> | 133                             | 2660<br>(535kg)        | 1 Pallet             |
| 20X (4Kg)<br>Scatola/Carton Box<br>6X650<br> | 22<br><br>American Pallet<br>100x120cm | 7<br> | 154                             | 3080<br>(616kg)        | 1 Pallet             |



Topping 500 ml

|                                                                                                                                   |                                                                                                                           |                                                                                          |    |                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------|----------|
| 20X (10Kg)<br>Scatola/Carton Box<br>6X1500<br>  | 9<br><br>Euro Pallet<br>80x120cm        | 6<br>  | 54 | 1080<br>(540kg) | 1 Pallet |
| 20X (10Kg)<br>Scatola/Carton Box<br>6X1500<br> | 11<br><br>American Pallet<br>100x120cm | 6<br> | 66 | 1320<br>(660kg) | 1 Pallet |

#### CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO - PRODUCT CERTIFICATION



Certificate n° 15/0818

##### OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE

Pesto non sottoposto a trattamenti termici, con una conservabilità di 24 mesi se conservato in vetro e 12 mesi se conservato in secchielli di plastica. Utilizzo di tecniche di produzione che non prevedono l'aggiunta di conservanti.

##### OBJECT OF CERTIFICATION

Pesto not undergo any heat treatment, with a shelf-life of 24 months when stored in glass and 12 months when stored in plastic buckets.

Use of production techniques which do not provide the addition of preservatives.

#### STANDARD GLOBAL BRC



Food Safety

IT21/1007

##### Per le seguenti attività:

Produzione (pulizia, eventuale acidificazione, miscelazione) e confezionamento di pesto e creme di verdure in barattoli di vetro e secchielli di plastica sottovuoto. Produzione (pulizia, eventuale acidificazione, miscelazione, pastorizzazione) e confezionamento di pesto, conserve di verdure e creme in barattoli di vetro e secchielli di plastica sottovuoto. Produzione (pulizia, eventuale acidificazione, miscelazione) e confezionamento di verdure semilavorate in sacchetti di plastica sigillati MAP.

ESCLUSIONI: Nessuna

Emissione 9: Agosto 2022 **Achieved Grade AA+**

##### For the following activities:

Production (cleaning, eventually acidification, blending) and packing of pesto and vegetables cream in glass jar and plastic buckets vacuum. Production (cleaning, eventually acidification, blending, pasteurizing) and packing of pesto, vegetables preserves and creams in glass jar and plastic buckets vacuum. Production (cleaning, eventually acidification, blending) and packing of semi-processed vegetables in MAP-sealed plastic bags.

EXCLUSIONS: None

Issue 9: August 2022 **Achieved Grade AA+**

#### CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO - ORGANIC PRODUCT CERTIFICATION



Soddisfa i requisiti di

**PRODOTTO BIOLOGICO**

Reg. EC 2018/848

Meets the requirements of

**ORGANIC PRODUCT**

Reg. EC 2018/848

#### DICHIARAZIONI AMBIENTALI - ENVIRONMENTAL DECLARATIONS



Certificate n° IT21/411483

##### Si certifica quanto segue:

"Il nostro pesto fresco con durata di 24 mesi in vaso e 12 mesi in secchiello, grazie all'esclusione del processo di pastorizzazione, evita un consumo di energia pari a 0,11 chili equivalenti di petrolio e le relative emissioni di gas ad effetto serra in atmosfera associate pari a 0,29 kg di CO2e in media per ogni kg di prodotto".

##### This is to certify that:

"Our fresh pesto with a shelf life of 24 months in jars and 12 months in buckets, thanks to the exclusion of the pasteurization process, avoids energy consumption of 0.11 kilograms of oil equivalent and the associated greenhouse gas emissions into the atmosphere of 0.29 kilograms of CO2e on average per kilogram of product".

##### Si certifica quanto segue:

Nel corso del 2024 la sostituzione del BTZ con il GPL all'interno dello stabilimento SANCON COSTA LIGURE ha portato a rendicontare un miglioramento dell'efficienza energetica del 20,6% che si traduce in una riduzione dell'indicatore "Chili equivalenti di petrolio/nr pezzi prodotti" passando da un valore di 20,86 (2023) ad un valore di 16,56 (anno 2024)

##### This is to certify that:

Over the course of 2024, the replacement of BTZ with GPL within the SANCON COSTA LIGURE plant has led to reporting a 20.6% improvement in energy efficiency, which translates into a reduction in the indicator "Chili equivalenti di petrolio/nr pezzi prodotti" from a value of 20.86 (2023) to a value of 16.56 (year 2024)

## SANCON COSTA LIGURE

Stab.: Regione Prati Pescine - 18018 Arma di Taggia (IM) - Italia Tel. +39 0184 485343 - Fax +39 0184486148

www.costaligure.it - info@costaligure.it