	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Revisione 01 Data 20.12.2021 Edizione 01

PRODOTTO:	**SUGO ALL'AGLIO GRIGLIATO**
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Polpa e cubettato di pomodoro 76,5%, concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio grigliato 1,8%, aglio, sale, zucchero, aglio in polvere, origano, prezzemolo, pepe nero, correttore di acidità: acido citrico.
IDONEITA' AL CONSUMO:	Tutti i consumatori. (Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939.
INDICAZIONI D'USO:	Scaldare per qualche minuto in padella, bagnomaria o microonde. Versare sulla pasta e mescolare. Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE	Colore:	Rosso vivo	Piombo:	< 0,2 ppm
	pH:	3,8 < pH < 4,5	Cadmio:	< 0,1 ppm
	R.O.:	10 < R.O. < 12	Sapore:	gradevole
	Alfatossine totali:	< 4 microg/Kg	Odore:	gradevole
	Alfatossina B1:	< 2 microg/Kg		
	Ocratossina A:	< 3 microg/Kg		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	CBT:	<1000 ufc/gr	Staphiloc. Aureo:	assenti
	Coliformi totali:	<10 ufc/gr	Bacillus cereus:	assenti
	Coliformi fecali:	assenti	Clostridi:	<10 ufc/gr
	Escherichia coli:	assenti	Lieviti:	<100 ufc/gr
	Salmonella:	assenti	Muffe:	<100 ufc/gr

VALORI NUTRIZIONALI:

(su 100 g. di prodotto finito)	
Valore Energetico:	44 Kcal / 185 KJ
Proteine:	1,2 g
Carboidrati:	5,2 g
di cui zuccheri:	4,9 g
Grassi totali:	2,1 g
di cui saturi:	0,3 g
Fibre:	1,8 g
Sale:	1.23 g

IMBALLO:	Vaso da ml. 212 – 370 – 720 – 1062 - 2500 Capsula di sicurezza Base di cartone / Vassoio di cartone Film trasparente per copertura finale del fardello

FORMATO	SPECIFICHE PER FARDELLO			
	Peso netto	*Confezione da pezzi*	*Dimensione fardello (mm)*	*Peso fardello (Kg)*
370 ml	350 g	3x4 (12 pezzi)	288x216x119	6,51
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,20
720 ml	680 g	3x4 (12 pezzi)	520x340x300	12,15
		Oppure 3x2 (6 pezzi)	260x170x150	6,08
1062 ml	980 g	3x2 (6 pezzi)	335x220x165	8,7
2500 ml	2300 g			

DELIZIE DORA SRL | Sede legale: Via Ricovero di Mendicità , 73 - 70022 Altamura (BA) - Stabilimento: Zona PIP c.da Mellitto – 70025 Grumo Appula (BA) – Tel/Fax 080 602129 - Sito web: www.deliziedorasrl.com – mail: info@deliziedorasrl.com - *Italy*

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS					
	PEDANA EPAL 80X120			PEDANA USA 100X120		
	Fardelli per strato	*Strati*	*Fardelli per pallet*	*Fardelli per strato*	*Strati*	*Fardelli per pallet*
370 ml	14	10	140	18	10	180
212 ml	18	12	216	22	12	264
212 ml atlas	18	12	216	22	12	264
720 ml (12pz)	11	9	99	15	8	120
720 ml. (6pz)	22	9	198	30	8	240
1062 ml	11	8	88	13	8	104
2500 ml						

PROCESSO PRODUTTIVO:	I fusti di polpa o di doppio concentrato, dopo essere stati lavati, vengono portati in sala produzione e svuotati nel batch (miscelatore); qui incontrano il soffritto precedentemente preparato dopo un accurato lavaggio e triturazione degli ingredienti e cottura in brasiera/miscelazione in solutori. Nel batch vengono aggiunti altri ingredienti e viene controllato il livello di pH. A questo punto il prodotto passa nel pastorizzatore tubolare ed attraverso una riempitrice automatica passa nei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti vengono tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro.
ETICHETTATURA:	L' etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi.
SCADENZA:	T.M.C. : 36 MESI
LOTTO:	Ben evidente su ogni vasetto
MADALITA' DI TRASPORTO:	Temperatura ambiente

ALLERGENI ALIMENTARI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		Si
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO		Si
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO		Si
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		Si
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO_2 > 10 mg/kg)		NO		NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO

DATA: 20.12.2021	APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).

DELIZIE DORA SRL | Sede legale: Via Ricovero di Mendicità , 73 - 70022 Altamura (BA) - Stabilimento: Zona PIP c.da Mellitto – 70025 Grumo Appula (BA) – Tel/Fax 080 602129 - Sito web: www.deliziedorasrl.com – mail: info@deliziedorasrl.com - *Italy*