



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 20.12.2021
Edizione 01

PRODOTTO:	SUGO AI FUNGHI PORCINI
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Polpa e cubettato di pomodoro 70%, funghi porcini 12,5%, concentrato di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, cipolla, sale, zucchero, prezzemolo, aglio, peperoncino, aroma naturale, 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
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	R.O.: 10 < R.O. < 12	Sapore: gradevole
	Alfatossine totali: < 4 microg/Kg	Odore: gradevole
VALORI NUTRIZIONALI:	Alfatossina B1: < 2 microg/Kg	
	Ocratossina A: < 3 microg/Kg	
IMBALLO:	CBT: <1000 ufc/gr	Staphiloc. Aureo: assenti
	Coliformi totali: <10 ufc/gr	Bacillus cereus: assenti
VALORI NUTRIZIONALI:	Coliformi fecali: assenti	Clostridi: <10 ufc/gr
	Escherichia coli: assenti	Lieviti: <100 ufc/gr
IMBALLO:	Salmonella: assenti	Muffe: <100 ufc/gr
	(su 100 g. di prodotto finito)	
VALORI NUTRIZIONALI:	Valore Energetico: 54,52 Kcal / 227,96 KJ	
	Proteine: 1,89 g	
IMBALLO:	Carboidrati: 5,45 g	
	Grassi totali: 2,54 g	4,50 g
IMBALLO:	Fibre: 1,15 g	0,35 g
	Sale: 0,99 g	
IMBALLO:	(Rif. Int. : Rapporto di prova ReportLab n. 22887 del 30/12/15)	
	Vaso da ml. 212 – 370 – 720 – 1062 – 2500	
IMBALLO:	Capsula di sicurezza	
	Base di cartone / Vassoio di cartone	
IMBALLO:	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
1062 ml	980 g	Oppure 3x2 (6 pezzi)	260x170x150	6,08
2500 ml	2300 g	3x2 (6 pezzi)	335x220x165	8,7



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 20.12.2021
Edizione 01

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
314 ml	14	11	154			
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:	<p>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 tritatura 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.</p>
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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 20.12.2021
Edizione 01

DATA: 20.12.2021

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).