



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 20.12.2021
Edizione 01

| | |
|---------------------|---|
| PRODOTTO: | SUGO ALLE MELANZANE |
| TRATTAMENTO: | Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30 |

| | |
|------------------------------|--|
| INGREDIENTI: | Polpa e cubettato di pomodoro 79%, doppio concentrato di pomodoro, melanzane 12%, olio extra vergine d'oliva, cipolla, zucchero, sale, prezzemolo, aglio, origano, peperoncino, 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: | 41 Kcal / 172,5 KJ | | |
| | Proteine: | 1,1 g | | |
| | Carboidrati: | 5,2 g | | |
| | | <i>di cui zuccheri:</i> | 4,4 g | |
| | Grassi totali: | 1,77 g | | |
| | | <i>di cui saturi:</i> | 0,23 g | |
| | Fibre: | 0,72 g | | |
| | Sale: | 1,03 g | | |
| | <i>(Rif. Int. : Rapporto di prova Panalisi n. 20502 del 22/09/2011)</i> | | | |

| | |
|-----------------|--|
| IMBALLO: | Vaso da ml. 212 – 370 – 720 – 1062 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 | | | |



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 |
| 212 ml | 18 | 12 | 216 | 18 | 12 | 216 |
| 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 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.</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 |

DATA: 20.12.2021

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 20.12.2021
Edizione 01