



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 02
Data 20.09.2021
Edizione 01

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

INGREDIENTI:	Polpa e cubettato di pomodoro 71,2%, peperoni 13,8%, concentrato di pomodoro, olio extra vergine d'oliva, sale, zucchero, aglio, peperoncino, prezzemolo, 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
	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:	64 Kcal / 264 KJ		
	Proteine:	2,31 g		
	Carboidrati:	9 g		
		<i>di cui zuccheri:</i>	3 g	
	Grassi totali:	1,06 g		
		<i>di cui saturi:</i>	0,4 g	
	Fibre:	1,6 g		
Sale:	1,5 g			
	(Rif. Int. : Rapporto di prova)ti TecnoLab n.11/18 del 18/01/2018)			

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 02
Data 20.09.2021
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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 02
Data 20.09.2021
Edizione 01

DATA: 20.09.2021

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

DATA: 18/01/2018

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