



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

PRODOTTO:	Pomodori secchi
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto: >30

INGREDIENTI:	Pomodori secchi 63%, olio di semi di girasole, capperi,origano, prezzemolo,aglio, sale, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico , acido ascorbico.
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	Piombo: < 0,2 ppm
	pH: 3,8 < pH < 4,6	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: <1000 ufc/gr
	(su 100 g. di prodotto finito)	
VALORI NUTRIZIONALI:	Valore Energetico: 252 Kcal / 1049 KJ	
	Proteine: 5,10 g	
	Carboidrati: 23,53 g	
	di cui zuccheri: 23,53 g	
	Grassi totali: 13,95 g	
	di cui saturi: 2,09 g	
	Fibre: 3,20 g	
	Sale: 2,00 g	

IMBALLO:	Vaso da ml. 212 – 314 - 370 – 720 – 1062 - 3100 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)
314 ml america	280g	3x4 (12 pezzi)	310x230x95	5,5
370 ml	350 g	3x4 (12 pezzi)	288x216x119	6,51
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,20
		3x4 (12 pezzi)	520x340x300	12,15
720 ml	680 g	Oppure 3x2 (6 pezzi)	260x170x150	6,08
1062 ml	980 g	3x2 (6 pezzi)	335x220x165	8,7
3100 ml	2900 g			



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
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	11	154			
314 ml America	11	12	132	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
3100 ml						

PROCESSO PRODUTTIVO:	Il componente principale della conserva (materia prima vegetale semi lavorata) viene messo a dissalare in vasconi con acqua e viene corretto il pH. Successivamente la materia prima viene condita in vario modo prima di procedere al riempimento dei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti, riempiti con il liquido di governo, 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. : 24 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: 09/05/2022

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01