



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 05.07.2021  
Edizione 01

<b>PRODOTTO:</b>	<b>Crema ai pomodori secchi</b>
<b>TRATTAMENTO:</b>	Latta in banda stagnata pastorizzati – Vuoto: >30

<b>INGREDIENTI:</b>	Pomodori secchi, olio di semi di girasole, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva 2%, acqua, sale, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico, acido ascorbico.
<b>IDONEITA' AL CONSUMO:</b>	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.
<b>INDICAZIONI D'USO:</b>	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.

<b>PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE</b>	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	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI:</b>	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)	
<b>VALORI NUTRIZIONALI:</b>	Valore Energetico:	355 Kcal / 1501 KJ
	Proteine:	1,6 g
	Carboidrati:	5,9 g
	di cui zuccheri:	3 g
	Grassi totali:	37,6 g
	di cui saturi:	4,1 g
	Fibre:	1,5 g
	Sale:	2,4 g

<b>IMBALLO:</b>	Vasi in vetro da ml. 212 – 446 - 580 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)
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,2
446 ml atlas	420 g	3x4 (12 pezzi)	230x310	8,0
580 ml	540 g	3x4 (12 pezzi)	360x270x122	10,8



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01  
Data 05.07.2021  
Edizione 01

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS				
	PEDANA EPAL 80X120				
	Fardelli per strato	Strati	Fardelli per pallet	m <sup>3</sup>	Altezza
212 ml	18	12	216	0.75	1.02
446 ml atlas	12	11	132		
580 ml	10	10	100	1.18	1.22

PROCESSO PRODUTTIVO:	Gli ingredienti componenti la crema vengono immessi dentro il cutter dove il prodotto viene omogeneizzato. In caso di necessità si aggiungono correttori di acidità. Il prodotto, a questo punto passa nella brasiera se si tratta di piccole quantità o nel batch (miscelatore) per grosse quantità. Nel batch 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 <sub>2</sub> > 10 mg/kg)		NO	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO	NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO	NO

09/05/2022

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