



**Steriltom S.r.l.**

# **SPECIFICA TECNICA PRODOTTO**

## **Cod. 10-5.5**

**Taglio: 10X10 mm**

**°Bx: 5.5° minimo**

- 1 - DEFINIZIONE
- 2 - INGREDIENTI
- 3 - MATERIE PRIME
- 4 - LAVORAZIONE
- 5 - PARAMETRI DEL PRODOTTO FINITO
  - 5.1 - Organolettici
  - 5.2 - Fisici
  - 5.3 - Chimici
  - 5.4 - Batteriologici
- 6 - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE
- 7 - DEFINIZIONE DEL LOTTO
- 8 - IMBALLO PRIMARIO
- 9 - STOCCAGGIO
- 10 - ACCETTAZIONE

<b>Rev</b>	<b>Data</b>	<b>Descrizione Revisione</b>	<b>Redatto da</b>	<b>Verificato da</b>	<b>Approvato da</b>
000	02/05/05	Versione iniziale	RSGI	RePRO	Direzione

<b>Data</b>	<b>Cliente</b>	<b>Nome e funzione</b>	<b>Firma e timbro per approvazione</b>



**Steriltom S.r.l.**

# **SPECIFICA TECNICA PRODOTTO**

## **Cod. 10-5.5**

**Taglio: 10X10 mm**

**°Bx: 5.5° minimo**

### **1 - DEFINIZIONE**

Polpa di pomodoro, in pezzi di forma piuttosto regolare, ottenuta da pomodori selezionati, pelati, estrusi e miscelati con succo, previa eliminazione di ogni materiale estraneo.

### **2 - INGREDIENTI**

2.1 - Pomodori:	70 % circa
2.2 - Succo di pomodoro:	30 % circa
2.4 - Correttore di acidità, acido citrico:	quanto basta secondo buona tecnica industriale

In conformità ai Reg. CE nn. 1829 e 1830 del 2003, la polpa di pomodoro non contiene OGM e non è prodotta a partire da o contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

### **3 - MATERIE PRIME**

Pomodori della varietà tonda (Perfectpeel, Heinz 9144, Leader, Isola, Pavia, ecc.) di elevata consistenza e di bella colorazione rossa, integri, freschi, maturi, sani, esenti da malattie crittogamiche e con un residuo di pesticidi rispondente alla legislazione vigente.

### **4 - LAVORAZIONE**

Dopo il controllo della materia prima, il pomodoro subisce un lavaggio in abbondante acqua corrente, una cernita elettronica e una successiva cernita manuale.

Le bacche vengono a questo punto scottate a vapore (100 °C circa), affettate, sgrondate, triturate attraverso un processo di estrusione in tamburi.

La polpa così ottenuta viene parzialmente sgocciolata e miscelata con succo di pomodoro evaporato, per aumentarne il °Bx, la densità e la cremosità.

A questo punto il prodotto può seguire tre diversi processi di produzione:

1. Produzione in sacco asettico;
2. Produzione in sacco asettico con riempimento a caldo;
3. Produzione in barattolo a banda stagnata.

Il primo processo prevede una sterilizzazione della polpa (riscaldamento, sosta e raffreddamento) e un successivo riempimento in sacchi asettici di vari formati.

Il secondo processo si differenzia dal primo per l'assenza della fase di raffreddamento dopo la sosta, e il conseguente riempimento a caldo in sacchi asettici, questi ultimi vengono poi raffreddati in torri con acqua.

Il terzo processo prevede una presterilizzazione della polpa con riscaldamento e sosta, un riempimento in barattoli a banda stagnata e la successiva pastorizzazione degli stessi.

Tutti questi processi garantiscono la sterilità commerciale del prodotto con tempi e temperature specifici per ogni linea di produzione.



**Steriltom S.r.l.**

# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

## Cod. 10-5.5

**Taglio: 10X10 mm**

**°Bx: 5.5° minimo**

### 5 - PARAMETRI DEL PRODOTTO FINITO

#### 5.1 - Organolettici

<b>Aspetto:</b>	Polpa in pezzi distinguibili, di buona consistenza, praticamente esente da materiale estraneo di ogni genere.
<b>Colore:</b>	Rosso vivo, caratteristico di pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione.
<b>Odore e sapore:</b>	Fresco caratteristico, senza odori e sapori anomali.

#### 5.2 - Fisici

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
<b>Dimensioni di partenza dei cubetti</b>	mm	<b>10 X 10</b>	Controllo visivo
<b>Pezzi depigmentati</b>	N°/100 g	< 10	Controllo visivo
<b>Marciumi e necrosi</b>	%	Assenti	Controllo visivo
<b>Pelli residue</b>	cm <sup>2</sup> /100 g	< 12,50	Controllo visivo
<b>Piccioli in peso</b>	%	< 0,05	Controllo visivo
<b>Materiale non vegetale</b>	%	Assente	Controllo visivo

#### 5.3 - Chimici

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
<b>Residuo ottico (a 20°C sul T.Q.)</b>	%	<b>&gt; 5,50</b>	Rifrattometrico
<b>pH (a 20 °C sul T.Q.)</b>		< 4,40	Potenziometrico
<b>Acidità totale (%acido citrico su T.Q.) / Residuo secco</b>	%	< 9,50	Titolazione con phenolftaleina
<b>Zuccheri riduttori / residuo secco</b>	%	> 42,00	Fehling
<b>Peso sgocciolato</b>	%	> 60,00	Setaccio, 2'
<b>Conteggio ife fungine HMC sul T.Q.</b>	%	< 40	Howard
<b>Pesticidi e metalli pesanti</b>		entro limiti di legge	HPLC

#### 5.4 - Batteriologici

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
<b>Muffe e lieviti</b>	UFC/g	< 10	MEA 22°C, 4-5 gg
<b>Batteri lattici</b>	UFC/g	Assenti	MRS 37°C, 2 gg
<b>Conta batterica totale</b>	UFC/g	< 100	PCA 30°C, 3 gg

**Stabile dopo incubazione a 30°C per 14 giorni.**



**Steriltom S.r.l.**

# **SPECIFICA TECNICA PRODOTTO**

## **Cod. 10-5.5**

**Taglio: 10X10 mm**

**°Bx: 5.5° minimo**

### **6 – Termine minimo di conservazione**

Sacchi asettici: 24 mesi dalla data di produzione

Barattoli: 36 mesi dalla data di produzione

### **7 - DEFINIZIONE DEL LOTTO**

#### **Sacchi asettici formati mini e barattoli:**

Ogni contenitore è identificato con le seguenti indicazioni riportate a mezzo ink-jet:

- Sigla della ditta produttrice: es. Steriltom = **KK1**;
- Tipo di prodotto: es. **<PLP>** = polpa di pomodoro;
- Lotto di produzione così espresso:  
Lettera anno di produzione (A-Z)+giorno progressivo dell'anno(1-365)+ora (01-24): es  
**N 252-06:30**

Nota: sui sacchi asettici è riportata anche la linea di produzione indicata con un numero:  
es. **L 7**.

#### **Sacchi asettici formati maxi (fusti e sacconi):**

Ogni contenitore è identificato univocamente mediante un'etichetta che riporta i seguenti dati minimi:

- Nome e/o codice della ditta produttrice;
- Definizione del prodotto e ingredienti;
- Peso netto;
- Lotto di produzione;
- Chiave di identificazione.

### **8 - IMBALLO PRIMARIO**

Processo asettico: sacchi asettici in vari formati, costituiti da un accoppiato allumino-plastico idoneo al contatto alimentare.

Caratteristiche tecniche: vedi allegati n° **SA/000** (disponibili a richiesta).

Processo barattoli: contenitore in banda stagnata con coperchio.

Caratteristiche tecniche: vedi allegati n° **BA/000 e CO/000** (disponibili a richiesta).

Detti imballi sono conformi alla legislazione vigente.

### **9 - STOCCAGGIO**

**Sacchi asettici formati mini e barattoli**: in locali coperti, asciutti e puliti.

**Sacchi asettici formati maxi (fusti e sacconi)**: in locali scoperti.

### **10 - ACCETTAZIONE**

L'accettazione del lotto è subordinata alla rispondenza dei campioni prelevati a quanto scritto nella presente specifica.

I metodi di analisi indicati nel presente capitolato si riferiscono al "Manuale di laboratorio" Steriltom disponibile su specifica richiesta.

Gli allegati al presente capitolato sono riportati a titolo indicativo e da non ritenersi impegnativi.

Le condizioni del presente capitolato sono oggetto della massima riservatezza e discrezione.