



**SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA  
FINE DI POMODORO  
Cod. 00335**

**Taglio: 06X06 mm - °Bx: 7.0° minimo**

Rev	Data	Descrizione Revisione	Redatto da	Verificato da	Approvato da
000	02/05/05	Versione iniziale	RSGQ	RePRO	Direzione
001	30/08/10	Inserimento analisi patogeni	RSGQ	RePRO	Direzione
002	24/05/12	Inserimento valori nutrizionali, allergeni e origine ingredienti	RSGQ	RePRO	Direzione
003	20/05/14	Modifica valori di pelli residue e piccioli	RSGQ	RePRO	Direzione
004	01/07/15	Modifica parametri di stabilità; modifica codifica lotto, Inserimento gestione reclami e requisiti dietetici speciali	RSGQ	RePRO	Direzione
005	01/07/17	Modifica descrizione paragrafo allergeni	RSGQ	RePRO	Direzione
006	21/07/18	Modifica estensione shelf-life sacchetti e aggiornamento codifica lotto	RSGQ	RePRO	Direzione

### 1 - DEFINIZIONE

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

### 2 - INGREDIENTI e ORIGINE

- 2.1 - Pomodori: 70 % circa (origine Italia)  
2.2 - Succo di pomodoro: 30 % circa (origine Italia)  
2.3 - Correttore di acidità, acido citrico: quanto basta secondo buona tecnica industriale, max 0,20% (origine Cina/UE)

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 - LAVORAZIONE

Dopo l'accettazione e il controllo qualità della materia prima, il pomodoro subisce un lavaggio con acqua e successive cernite elettroniche.

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

La polpa fine 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 con riempimento a caldo (hot-filling);
3. Produzione in barattolo in 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 che vengono poi raffreddati in torri con acqua.



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA FINE DI POMODORO

Cod. 00335

Taglio: 06X06 mm - °Bx: 7.0° minimo

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

## 4 - PARAMETRI DEL PRODOTTO FINITO

### 4.1 - Organolettici

<b>Aspetto:</b>	Polpa fine 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.

### 4.2 - Fisici

Descrizione Parametri	U.M.	Range	Metodo di analisi
<b>Dimensioni di partenza dei cubetti</b>	mm	<b>06 X 06</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	< 6,00	Controllo visivo
<b>Piccioli in peso</b>	%	< 0,01	Controllo visivo
<b>Materiale non vegetale</b>	%	Assente	Controllo visivo

### 4.3 - Chimici

Descrizione Parametri	U.M.	Range	Metodo di analisi
<b>Residuo ottico (a 20°C sul T.Q.)</b>	%	<b>&gt; 7,00</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 fenoltaleina
<b>Pesticidi e metalli pesanti</b>		entro limiti di legge	HPLC

### 4.4 -Batteriologici

Descrizione Parametri	U.M.	Range	Metodo di analisi
<b>Beta-glucuronidase-positiva Escherichia coli</b>	CFU/g	<b>&lt;10</b>	<b>ISO 16649-2:2001</b>
<b>Clostridium perfringens</b>	CFU/g	<b>&lt;10</b>	<b>UNI EN ISO 7937:2005</b>
<b>Coagulase positive staphylococchi a 37°C (Staphylococcus aureus e alter specie)</b>	CFU/g	<b>&lt;10</b>	<b>UNI EN ISO 6888-2:2004</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	CFU/25 g	<b>Assente</b>	<b>AFNOR BIO 12/11 - 03/04</b>
<b>Salmonella</b>	CFU/25 g	<b>Assente</b>	<b>AFNOR BIO 12/16 - 09/05</b>
<b>Muffe e lieviti*</b>	CFU/g	<b>&lt;10</b>	<b>MA M-AL-STAB rev.1 2013</b>
<b>Batteri lattici</b>	CFU/g	<b>Assente</b>	<b>MA M-AL-STAB rev.1 2013</b>
<b>Conta batterica totale (Mesophilic aerobic*)</b>	CFU/g	<b>&lt;100</b>	<b>MA M-AL-STAB rev.1 2013</b>

\*Solo per sacchi.

**Sacchi asettici e sacchi hot-filling: stabile dopo incubazione a 30°C per 14 giorni.**

**Barattoli: stabile dopo incubazione a 55°C per 7 giorni.**

Prodotto sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione o sterilizzazione idoneo per conserve acide, in grado di mantenere la stabilità commerciale fino alla data di scadenza in condizioni di imballo integro a temperatura ambiente in luogo fresco, asciutto e pulito.



# SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA FINE DI POMODORO

Cod. 00335

Taglio: 06X06 mm - °Bx: 7.0° minimo

## 5 - TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Fusti e big bag: 24 mesi dalla data di produzione  
Sacchi asettici e sacchi hot-filling (mini): 36 mesi dalla data di produzione  
Barattoli: 36 mesi data fine anno produzione

## 6 - CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

### 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 e data di produzione, linea e testa di riempimento, data di scadenza, condizioni di utilizzo, codice SSCC.

Esempio: BBE 20/08/18 = Da consumarsi preferibilmente entro dd/mm/yy (24 mesi dalla data di produzione)

### Sacchi asettici e hot-filling formati mini:

Ogni sacco è identificato come segue a mezzo ink-jet:

**L6 A PLP Prod. Date: 20/08/2018  
17:30 KK1 BBE 20/08/2021**

### Barattoli:

Ogni barattolo è identificato come segue a mezzo ink-jet:

**PLP -KK1-17:30-20/08/2018-BBE 31/12/2021**

Dove

- L6 = Linea di produzione n° 6
- A = Testa di riempimento (se presente)
- PLP = Tipo di prodotto (es. polpa di pomodoro)
- Prod. Date: 20/08/2018 = Data di produzione gg/mm/aaaa
- 17:30 = Ora di produzione hh:mm
- KK1 = Sigla della ditta produttrice
- BBE 20/08/2021 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i sacchi, 36 mesi dalla data di produzione)
- BBE 31/12/2021 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i barattoli, 36 mesi data fine anno produzione)

## 7 - IMBALLO PRIMARIO

Processo asettico e di riempimento a caldo: sacchi in vari formati, costituiti da un accoppiato alluminio-plastico idoneo al contatto alimentare.

Caratteristiche tecniche: disponibili su richiesta.

Processo barattoli: contenitore in banda stagnata con coperchio idoneo al contatto alimentare.

Caratteristiche tecniche: disponibili su richiesta.

## 8 - STOCCAGGIO

Sacchi asettici e sacchi hot-filling formati mini e barattoli: a temperatura ambiente, in luogo fresco, in locali coperti, asciutti e puliti.

Sacchi asettici formati maxi (fusti e sacconi): A temperatura ambiente.

## 9 - PESO NETTO

Sacconi: 850 Kg

Fusti: 205 o 210 Kg

Sacchetti asettici: 10 o 15 Kg

Sacchetti hot-filling: 1, 3, 5 o 10 kg

Barattoli: 2,5 Kg (volume barattolo 2650 ml), 4,05 Kg (volume barattolo 4250 ml).

## 10 - RECLAMI

A causa del problema del flex-cracking si raccomanda di utilizzare il prodotto entro 30 giorni dalla movimentazione.

Steriltom non risponde dei danni causati da flex-cracking dopo 90 giorni dalla data di spedizione. In caso di reclamo inoltrato oltre i 90 giorni dalla data di spedizione del prodotto, il cliente dovrà fornire idonea documentazione comprovante che il difetto di conformità fosse esistente al momento della consegna.

Per consentire una corretta gestione e analisi del reclamo i dati obbligatori e minimi da fornire sono i seguenti : n° fattura e/o n° DDT e/o n° SSCC riportato in etichetta pallet e/o TMC-BBE marcato con Inkjet su cartone e/o marcatura Inkjet completa di lotto e ora di produzione presente su barattoli in banda stagnata e sacchetti.



**SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA  
FINE DI POMODORO  
Cod. 00335**

**Taglio: 06X06 mm - °Bx: 7.0° minimo**

**11 - VALORI NUTRIZIONALI**

Valori Nutrizionali per 100 g	
Valore Energetico	29 Kcal - 121 KJ
Grassi	0,14 g
Di cui saturi	0,02 g
Carboidrati	5,87 g
Di cui zuccheri	5,07 g
Fibre alimentari	0,80 g
Proteine	1,49 g
Sale	0,12 g

**12 - ALLERGENI**

È ragionevolmente escluso il rischio di contaminazione crociata o l'uso non intenzionale di:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**13 - REQUISITI DIETETICI SPECIALI**

Prodotto senza limitazioni d'uso, adatto al consumo per persone celiache, vegetariane, ovo-latteovegetariane, latteovegetariane, vegane.

Idoneo per dieta Kosher e per dieta Halal.

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