



MANUALE QUALITA'

DQ-SPP

Rev. 11 del 26.09.2018

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
POMODORO PELATO IN SUCCO DI POMODORO / PEELED TOMATOES IN TOMATO JUICE			
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE			
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di salse e condimenti, piatti precucinati, ecc. The product can be used just as it, according the consumer taste or for to make sauce, condiment and precooked food.			
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION			
Il pomodoro dopo essere stato lavato è sottoposto a pelatura e allontanamento delle bucce, segue l'ispezione e la cernita, l'inscatolamento l'aggiunta di succo (*), la chiusura delle scatole mediante aggiratura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e la codifica delle scatole. (*) il succo è preparato con pomodoro tritato, riscaldato e previo setacciatura per eliminare bucce e semi, è sottoposto a blanda concentrazione; successivamente è aggiustato di pH mediante acido citrico, riscaldato e aggiunto caldo alle scatole. The tomatoes undergoes the following steps during the industrial process: Washing, peeling and skin parting, checking and selection, juice (*) addition and packing, seam, pasteurization, cooling and coding of tins. (*) the juice is prepared with crushed tomatoes, sieved for remove skin and seeds, heating and exposed a low concentration; afterwards, if necessary, the juice pH is adjusted with Citric Acid, heating and used to fill up the tins.			
INGREDIENTI / INGREDIENTS			
Pomodoro Lungo, succo di pomodoro, acido citrico (correttore di acidità). Pomodoro ottenuto secondo le tecniche di produzione integrata, coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano Long Tomatoes, tomatoes juice, citric acid. Tomato obtained according to the "Integrated pest management" production technique, cultivated by members of CAF. 100% Italian Tomatoes			
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS			
Conserva a pH acido stabilizzata al calore (appertizzazione). Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C).			
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING			
Prodotto confezionato in scatole in banda stagnata, formato 3kg SMALTATO/GREZZO, BPA NI. The product is packed in tinplate, the shapes is 3kg LAQUERED/PLAIN, BPA NI.			
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION			
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate			
SHELF-LIFE			
40 mesi dalla produzione / 40 months from production			
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING			
Impresso con ink jet sulla scatola / Ink jet on tin			
SISTEMA DI CODIFICA/CODING SYSTEM			
Descrizione del sistema di codifica del lotto/Explanation of lot coding system	LA244 CAF1 C2 W B3, LA256 CAF1 L3 A1		
	L: (LOTTO/LOT)		
	A: (ANNO/YEAR) every year is drawn e valid for the all canned tomatoes		
	244: (GIORNO DEL CALENDARIO GIULIANO/GIULIAN DAY)		
	CAF1 : (CODICE FUTURAGRI/FUTURAGRI'S CODE)		
	C: (CUBETTO/DICED)		
	P: (PELATO/PEELED)		
	L: (POLPA FINE/CRUSHED)		
C;W;H: (COLD -WARM -HOT BREAK) trattamento della salsina			
B1/B2/B3/B4: PRODUCTION LINE			
A1;A2: ASEPTIC LINE (CRUSHED TOMATOES)			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)			
ENERGIA / ENERGY	115,6 kJ/27,4kcal		
GRASSI / FATS	0,2 g		
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	< 0,1 g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	4,5 g		
di cui zuccheri / of which sugars	3,4 g		
FIBER	1,2 g		
PROTEINE / PROTEINS	1,3 g		
SALE / SALT	0,05 g		
SODIO / SODIUM	0,02 g		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION			
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place. Best before 3 days.			
INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION			
Libero da: additivi, coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Non contiene Allergeni Alimentari definiti nel Reg. UE 1169/2011 Idoneo per alimentazione musulmana ed ebraica, idoneo per i vegetariani, idoneo per vegans. This product is free from: additives, nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide. This product is moreover qualified for Kosher, vegetarian and vegan diet.			
RIFERIMENTI LEGISLATIVI/LEGISLATIVE REFERENCES			
Fitofarmaci	Limiti di legge del Reg. CE 396/05, Reg. CE 149/08, disciplinare di produzione integrato applicato	Metalli pesanti e Contaminanti	Limiti di legge del Reg CE n. 1881/2006 e successive modifiche
Pesticides	Legal limits Reg. EC 396/05 and Reg. EC 149/08 and subsequent amendments, integrated production regulations applied	Heavy metals and contaminants	Legal limits Reg EC No. 1881/2006 and subsequent amendments
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHEMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS			
Parametro / Parameter	Unit of measure	3 kg	
Formato/Shape	g	3000	
Capacità / Capacity	g	2650	
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	> 1530	
Peso netto / Net weight	g	2500	
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2462,5 g (secondo il L. 690/1978)	
Interezza /gocciolato/wholoiness/ drained weight)	%	> 95	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
Brix	%	6 +/- 0,2	
pH	-	4.25 ÷ 4.40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10	
Bucce / Skins	cm ³ /tin	≤ 3 / 100 g	
Bostwick sul succo/ Bostwick the juice	cm	10 - 14	
Pomodori gialli/ Yellow pieces tomatoes	g	6/3 barattoli / tins	
Pomodori Necrotici / Necrotic pieces tomatoes	N°	1/2 barattoli / tins	
Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 barattoli / tins	
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	Assenti / Negative	
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	Tipico / Typical	
Texture/appearance (*)	-	Buono / Good	
Conta Batterica Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi / Coliforms	Ufc/g	< 10	ISO 4832:2006
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 10	UNI EN ISO 21527-1:2008
PACKAGING			
Unità per fardello / Unit for burden	6		
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	15,2 x 15,5 (diameter)		
Fardello / Burden	15,5 x 48 x 32		
Peso / Weight (Kg)			
Barattolo / Tin	2,8		
Fardello / Burden	17		