

	Specifica di prodotto	STD. 4.3
	Pomodori Pelati 2500g GN	Rif: PG 4.1 Data: 30.05.08 Pag.1

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Denominazione legale	Pomodori Pelati
Denominazione di vendita	Pomodori Pelati
Ingredienti	Pomodori pelati, succo di pomodoro
Codice EAN	8 008192 020457

PARAMETRI QUALITATIVI

Caratteristiche organolettiche	<p>Aspetto: frutti interi a pezzatura regolare il più possibile uniforme, privi di piccole e/o grandi lesioni, assenza di residui vegetali estranei, di parti molli, marcescenti e scure.</p> <p>Odore: tipico del pomodoro maturo. Assenza di odori anomali e/o sgradevoli.</p> <p>Colore: caratteristico del prodotto, privo di colorazioni anomale, di macchiature, di punteggiature brune, bianche e nere.</p> <p>Sapore: caratteristico del pomodoro. Assenza di sapori anomali e/o sgradevoli.</p> <p>Consistenza: priva di parti molli e/o eccessivamente callose. Moderatamente resistente allo schiacciamento, non legnosa.</p>	
Caratteristiche chimico-fisiche	<p>Peso Netto</p> <p>Peso Sgocciolato</p> <p>Sgocciolato/Netto</p> <p>Numero Bacche</p> <p>Interezza</p> <p>Residuo Ottico Succo</p> <p>pH (sul prodotto omogeneizzato)</p> <p>Residuo Ottico (sul prodotto omogeneizzato)</p> <p>Vuoto</p> <p>Residuo Secco Utile</p> <p>Sale totale (come NaCl)</p> <p>Sale aggiunto</p> <p>Residuo Secco Utile</p> <p>Acidità Totale (come Ac.citrico monoidrato)</p> <p>Rapporto Acidi</p> <p>Zuccheri Riduttori</p> <p>Rapporto Zuccheri</p> <p>Acido Lattico</p> <p>Colore Gardner (sul prodotto tal quale)</p> <p>Impurità Minerali</p> <p>Stagno in soluzione</p>	<p>> 2500g</p> <p>> 1500g</p> <p>≥ 60 %</p> <p>24 ÷ 36</p> <p>≥ 70 %</p> <p>7.0 ÷ 8.5 °Brix</p> <p>4.10 ÷ 4.40</p> <p>6.0 ÷ 7.2 °Brix</p> <p>6 ÷ 30 cmHg</p> <p>≥ 6.6 %</p> <p>< 0.8 g/100g</p> <p>0g/100g</p> <p>> 8 %</p> <p>≤ 0.6 g/100g</p> <p>≤ 8 % RSU</p> <p>≥ 3 %</p> <p>≥ 42 % RSU</p> <p>< 1% RSU</p> <p>≥ 2.0 a/b</p> <p>< 0.1 % RSU</p> <p>< 200ppm</p>
Difettosità	<p>Bucce</p> <p>Unità con picciolo</p> <p>Unità con macchie gialle</p> <p>Unità con macchie necrotiche</p> <p>Unità con alterazioni e/o cicatrici</p> <p>Materiale vegetale estraneo</p> <p>Corpi estranei di qualsiasi tipo</p>	<p>≤ 3 cmq / 100g</p> <p>Assenti</p> <p>< 1/scatola</p> <p>Assenti</p> <p>Assenti</p> <p>Assente</p> <p>Assenti</p>

Redazione	Approvazione
Responsabile Assicurazione Qualità Rossella Clemente	Amministratore Nobile Di Leo

	Specifica di prodotto	STD. 4.3
	Pomodori Pelati 2500g GN	Rif: PG 4.1 Data: 30.05.08 Pag.2

Caratteristiche microbiologiche	Muffe (Howard Test)	≤ 40% campi positivi
	CMT	< 100 u.f.c./g
	Lieviti e Muffe	< 10 u.f.c./g
	Test di incubazione	Stabile dopo 7gg a 55°C e dopo 14gg a 37°C

Valori nutrizionali	Valori medi per 100g di prodotto:	
	Energia	18 Kcal - 77 KJ
	Proteine	1.1g
	Carboidrati	3.2g
	Grassi	0.1g

CODIFICA LOTTO

Sul coperchio in doppia riga con ink-jet: CAL8 P L. A222 GN 10:10
 CAL8: sigla azienda; P: pomodori pelati; L. : lotto Lettera: anno di produzione;
 3cifre: giorno di produzione; 2 o più lettere: identificazione tipo di scatola; ora

CONFEZIONAMENTO

Confezioni per la vendita	Contenitore	Metallico in 3 pezzi
	Corpo in BSE	Interno grezzo
	Coperchio in BSE o TFS	Open top

Confezioni per il trasporto	Unità minima d'imballo	Vassoio termoretrato - 6x2500g -
	Pezzi per collo	6
	Dimensioni imballo LxHxP	428x152x325
	Composizione pallet	10 strati da 5 vassoi per un totale di 50 confezioni
	Tipo di pallet	EPAL 120X80X15
	Altezza pallet	170cm
	Peso pallet	900Kg

Stoccaggio	A temperatura ambiente
-------------------	------------------------

Trasporto	In automezzi coperti ed in condizioni igieniche controllate
------------------	---

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Data di scadenza	In etichetta indicata con: da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa
-------------------------	--

Conservazione	Shelf Life 40 mesi dalla data di produzione - 18 mesi dalla data di consegna
	Dopo l'apertura della scatola trasferire il prodotto in un contenitore non metallico, riporre in frigo e consumare entro tre giorni

La materia prima utilizzata è di origine italiana, derivante da produzione integrata e NO OGM.
 Il prodotto non presenta, né viene a contatto durante tutto il processo di trasformazione, con alcuna forma di allergene secondo quanto previsto dal D. Lgs n. 114 del 08/02/06 e dalla Direttiva 2006/142/CE.

Redazione	Approvazione
Responsabile Assicurazione Qualità Rossella Clemente	Amministratore Nobile Di Leo

Cod. EAN	8 003850 287890		
Denominazione prodotto:	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	4250 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Olive, acqua, sale, gluconato ferroso (residuo).		
Provenienza Materia Prima:	Spagna		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Nero uniforme	
	Aspetto	Olive prive del nocciolo esenti da alterazioni di natura parassitaria	
	Sapore	Caratteristico di prodotto ottenuto da olive sane, senza retrogusti estranei	
	Odore	Gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	4.80 – 6.80	Peso Netto: 4000 g
	Acidità %	Max 0.1	
	NaCl %	1.20 – 3.00	Peso Sgocciolato: 2000 g
	Difettistica: Frutti con nocciolo: Assenti Frutti con foro d'insetto: Assenti Frutti rotti: Max 3% Frutti con denoc. irreg.: Max 2%		
Valori Nutrizionali per 100 gr:		Prodotto Sgocciolato	Prodotto non Sgocciolato
	Valore Energetico Kcal/KJ	404/1669	/
	Proteine	3.2 g	/
	Carboidrati	9 g	/
	Grassi	39.5 g	/
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	< 100
	St. Aureus	ufc/g	≤10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	< 10

	Coliformi Fecali	ufc/g	≤10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤ 50
Confezionamento:	Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 4250 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 4 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 32 x 32 x 23 cm Peso lordo di un collo: 16 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato:7 Numero di strati per pallet: 7 Numero di UVC per pallet: 196 Peso lordo del pallet: 810 Kg		
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.		
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.		
Modalità di conservazione:	Scatola in banda stagnata: dopo consumo parziale travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero		
Allergeni (in conformità alla Direttiva CE 2007/68):	Assenti		
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM		
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione		
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per accompagnare aperitivi, per guarnire pizze e per arricchire insalate di riso o di verdure.		

RGQ

_____ *Dott.ssa A. Teasto* _____