

	MANUALE QUALITA'	DQ-SPC
		Rev. 07 del 24/10/2014

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME		
POLPA A CUBETTI IN SUCCO DI POMODORO / DICED 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 che è 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 GREZZO/GREZZO		
The product is packed in tinplate, the shapes is 3kg PLAIN/PLAIN		
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		
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)		
ENERGIA / ENERGY	100.3 kJ/23,8kcal	
GRASSI / FATS	0.2 g	
grassi saturi assenti / of which saturated fatty	0.0g	
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	3.6 g	
di cui zuccheri / of which sugars	3.6 g	
FIBER	1.2g	
PROTEINE / PROTEINS	1.3 g	
SALE / SALT	0.01 g	
SODIO / SODIUM	0.004 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		
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.		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS		
Parametro / Parameter	Unit of measure	3 kg
Formato/Shape	g	3000
Capacità / Capacity	g	2650
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	1600 - 1650
Peso Netto / Net weight	g	2500
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2462,5 g (secondo il L. 690/1978)
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40
Brix	%	> 6
pH	-	4.25 ÷ 4.40
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10
Bucce / Skins	cm ² /tin	≤ 3 / 100 g
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
Coliformi	Ufc/g	<10
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 10
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
ADDRESS		
Sede legale e stabilimento di produzione / Head Office and Production Plant		