



Steriltom S.r.l.

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA FINE DI POMODORO Cod. 06-6.5

Taglio: 06X06 mm - °Bx: 6.5° 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

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 0,05% (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.

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

Aspetto: Polpa fine in pezzi distinguibili, di buona consistenza, praticamente esente da materiale estraneo di ogni genere.

Colore: Rosso vivo, caratteristico di pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione.

**Steriltom S.r.l.****SPECIFICA TECNICA PRODOTTO
POLPA FINE DI POMODORO Cod. 06-6.5****Taglio: 06X06 mm - °Bx: 6.5° minimo****Odore e sapore:** Fresco caratteristico, senza odori e sapori anomali.**4.2 – Fisici**

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
Dimensioni di partenza dei cubetti	mm	06 X 06	Controllo visivo
Pezzi depigmentati	N°/100 g	< 10	Controllo visivo
Marciumi e necrosi	%	Assenti	Controllo visivo
Pelli residue	cm ² /100 g	< 6,00	Controllo visivo
Piccioli in peso	%	< 0,01	Controllo visivo
Materiale non vegetale	%	Assente	Controllo visivo

4.3 – Chimici

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
Residuo ottico (a 20°C sul T.Q.)	%	> 6,50	Rifrattometrico
pH (a 20 °C sul T.Q.)		< 4,40	Potenziometrico
Acidità totale (%acido citrico su T.Q.) / Residuo secco	%	< 9,50	Titolazione con fenolftaleina
Pesticidi e metalli pesanti		entro limiti di legge	HPLC

4.4 – Batteriologici

<i>Descrizione Parametri</i>	<i>U.M.</i>	<i>Range</i>	<i>Metodo di analisi</i>
Muffe e lieviti	UFC/g	< 10	Laboratorio esterno
Batteri lattici	UFC/g	Assenti	Laboratorio esterno
Conta batterica totale	UFC/g	< 100	Laboratorio esterno
Salmonella spp.	UFC/g	Assenti	Laboratorio esterno
Clostridium perfringens	UFC/g	Assenti	Laboratorio esterno
Escherichia Coli	UFC/g	Assenti	Laboratorio esterno

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.

5 – TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Sacchi asettici e sacchi hot-filling: 24 mesi dalla data di produzione

Barattoli: 36 mesi data fine anno produzione

6 - CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE**Sacchi asettici e hot-filling formati mini:**

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

L6 A PLP Prod. Date: 15/06/2015
17:30 KK1 BBE 15/06/2017

Barattoli:

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

KK1-17:30-15/06/2015-PLP-BBE 31/12/2018
OPPURE
KK1-17:30-S166-PLP-BBE 31/12/2018

Dove

L6 = Linea di produzione n° 6

A = Testa di riempimento (se presente)

PLP = Tipo di prodotto (es. polpa di pomodoro)

Prod. Date: 15/06/2015 = Data di produzione gg/mm/aaaa

17:30 = Ora di produzione hh:mm

KK1 = Sigla della ditta produttrice (Steriltom S.r.l.)

BBE 15/06/2017 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i sacchi, 24 mesi dalla data di produzione)



Steriltom S.r.l.

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO POLPA FINE DI POMODORO Cod. 06-6.5

Taglio: 06X06 mm - °Bx: 6.5° minimo

BBE 31/12/2018 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i barattoli, 36 mesi data fine anno produzione)
S= Lettera dell'anno di produzione [A-Z] (es. 2015: S)
166= Numero progressivo del giorno dell'anno [1-365] (es. 166: 15 giugno)

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.

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

Ogni eventuale reclamo dovrà essere inoltrato tramite e-mail all'indirizzo qualita@steriltom.com e/o ufficioqualita@steriltom.com.

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.

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, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

b) maltodestrine a base di grano;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



Steriltom S.r.l.

**SPECIFICA TECNICA PRODOTTO
POLPA FINE DI POMODORO Cod. 06-6.5**

Taglio: 06X06 mm - °Bx: 6.5° minimo

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

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, tranne:

- a) frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

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 SO₂.

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.

Data	Cliente	Nome e funzione	Firma e timbro per approvazione