

				DQ-SPP		
				Rev. 01 del 07.01.2022		
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 aggraffatura del coperchio, la pastorizzazione, il raffreddamento e la codifica delle scatole. (*) il succo è preparato con pomodoro triturato, 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 verniciato internamente e grezzo esternamente, BPA NI.						
The product is packed in tinplate, the shapes is 3kg with white lacquered inside and plain outside, 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 COFICA/CODING SYSTEM						
Descrizione del sistema di codifica del lotto/Explanation of lot coding system	LE244 CAF1 C2 W B3, LE256 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				125,2kj/29,7kcal		
GRASSI / FATS				0.3 g		
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids				< 0.1 g		
CARBOIDRATI / CHARBOHYDRATES				4,6 g		
di cui zuccheri / of which sugars				3,5 g		
FIBER				1,3g		
PROTEINE / PROTEINS				1,5 g		
SALE / SALT				0.08 g		
SODIO / SODIUM				0.03 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 / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS						
Parametro / Parameter		Unit of measure	3 kg			
Formato/Shape		g	3000			
Capacità / Capacity		g	2650			
Peso Sgocciolato/Drained weight		g	1750			
Peso Netto / Net weight		g	2550			
Tolleranza Peso Netto/ Tollerance Net weight		g	min 1,5% = 2511,75 g (L. 690/1978)			
Interezza /sgocciolato(wholoiness/ drained weight)		%	> 95			
Muffe/ Mould (HMC)		%	< 40			
Brix		%	7 (+/- 0,2)			
pH		-	4.25 ÷ 4.40			
Vuoto / Vacuum		cm Hg	> 10			
Bucce / Skins		cm²/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		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				
ADDRESS						
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address		Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia				