

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
005	01/07/17	Modifica descrizione paragrafo allergeni	RSGQ	RePRO	Direzione
006	21/07/18	Modifica estensione shelf-life sacchetti e aggiornamento codifica lotto	RSGQ	RePRO	Direzione
007	01/07/2019	Aggiornamento origine acido citrico	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 0,20% (origine 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.
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	cm²/100 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.)	%	> 7,00	Rifrattometrico
pH (a 20 °C sul T.Q.)		< 4,40	Potenziometrico
Acidità totale (%acido citrico su T.Q.) / Residuo secco	%	< 9,50	Titolazione con fenolfaleina
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>
Beta-glucuronidase-positive Escherichia coli	CFU/g	<10	ISO 16649-2:2001
Clostridium perfringens	CFU/g	<10	UNI EN ISO 7937:2005
Coagulase positive staphylococchi a 37°C (Staphylococcus aureus e alter specie)	CFU/g	<10	UNI EN ISO 6888-2:2004
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	Assente	AFNOR BIO 12/11 - 03/04
Salmonella	CFU/25 g	Assente	AFNOR BIO 12/16 - 09/05
Muffe e lieviti*	CFU/g	<10	MA M-AL-STAB rev.1 2013
Batteri lattici	CFU/g	Assente	MA M-AL-STAB rev.1 2013
Conta batterica totale (Mesophilic aerobic*)	CFU/g	<100	MA M-AL-STAB rev.1 2013

***Solo per sacchi.**

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

Fusti e big bag: 24 mesi dalla data di produzione
Sacchi asettici e sacchi hot-filling (mini): 36 mesi dalla data di produzione
Barattoli: 36 mesi data fine anno produzione

6 - CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

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.
- Esempio: BBE 20/08/18 = Da consumarsi preferibilmente entro dd/mm/yy (24 mesi dalla data di produzione)

Sacchi asettici e hot-filling formati mini:

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

L6 A PLP Prod. Date: 20/08/2018
17:30 KK1 BBE 20/08/2021

Barattoli:

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

PLP -KK1-17:30-20/08/2018-BBE 31/12/2021

Dove

- L6 = Linea di produzione n° 6
- A = Testa di riempimento (se presente)
- PLP = Tipo di prodotto (es. polpa di pomodoro)
- Prod. Date: 20/08/2018 = Data di produzione gg/mm/aaaa
- 17:30 = Ora di produzione hh:mm
- KK1 = Sigla della ditta produttrice (Steriltom S.r.l.)
- BBE 20/08/2021 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i sacchi, 36 mesi dalla data di produzione)
- BBE 31/12/2021 = Data di scadenza gg/mm/aaaa (Per i barattoli, 36 mesi data fine anno produzione)

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@orobicafood.com

A causa del problema del flex-cracking si raccomanda di utilizzare il prodotto entro 30 giorni dalla movimentazione. Non si 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.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
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.
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