

	MANUALE QUALITA'				DQ-SPR	
					Rev. 01 del 30.10.2020	
	SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET					
NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME						
POMODORI SECCHI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE/ SUN DRIED TOMATOES IN SUNFLOWER OIL						
DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE						
Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di contorni, condimenti, ecc.						
The product can be used just as it, according the consumer taste or for to side dish, condiment .						
DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION						
I pomodori secchi, sono sottoposti ad appropriati lavaggi. Successivamente si immergono in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico, acido L-ascorbico e sale. I pomodori secchi estratti dalla soluzione si fanno sgocciolare e si condiscono con varie spezie. subito dopo vengono invasati con l'aggiunta di olio di semi di girasole ed una volta tappati vengono sottoposti a processo di pastorizzazione (trattamento termico). Infine vengono imballati con termopack (plastica termoretraibile).						
The sun dried tomatoes, after being selected, are objected to apprpriate washing. Subsequently are immersed in an aqueous solution of white wine vinegar, citric acid, L-ascorbic acid and salt. Then, sun dried tomatoes are extracted from the solution, are drained and seasoned with various spices. Then are potted with the addition of oil and, once plugged, are subjected to pasteurization (heat treatment). Lastly, the products are packaged with thermopack (made with heat-shrink plastic).						
INGREDIENTI / INGREDIENTS						
Pomodori secchi, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, capperi, peperoncino piccante, prezzemolo, antiossidante E300, correttore di acidità E330.						
Sun dried tomatoes, sunflower oil, wine vinegar, salt, garlic, capers, spicy pepper, parsley, antioxidant E300, acidity regulator E330.						
PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS						
Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)						
CONFEZIONAMENTO / PACKAGING						
Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g (su richiesta), 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in galss jar, the shapes is 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, opening capsule.						
CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION						
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate						
SHELF-LIFE						
36 mesi dalla produzione / 36 months from production						
INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING						
Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule						
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)						
ENERGIA / ENERGY	1223 kJ/ 297 Kcal					
GRASSI / FATS	29,9 g					
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	3,4 g					
CARBOIDRATI / CHARBOHYDRATES	3,4 g					
di cui zuccheri / of which sugars	3,02 g					
FIBRE / FIBER	1,7 g					
PROTEINE / PROTEINS	2,69 g					
SALE / SALT	0,97 g					
SODIO / SODIUM						
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION						
Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni./When opened, remove the contents from the jar and place it in a suitable covered container in a refrigerated place. Consume within 3 - 4 days / Storage in an airy-dried room.						
INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION						
NON CONTIENE: coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 E Reg 1169/2011: solfiti						
This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food: sulphites						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS						
Parametro / Parameter	Unit of measure					
Formato/Shape	g	314	580	1062	1700	3100
Capacità / Capacity	g	314	580	1062	1700	3100
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	180	350	650	1100	1950
Peso Netto / Net weight	g	290	550	950	1600	2900
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2955 g secondo il L. 690/1978				
pH	-	3,90 - 4,20				
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 15				
parti verdi / Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 glass jar				
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	nessuno / Negative				
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	tipico / Typical				
Texture/appearance (*)	-	buona / 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	< 500		UNI EN ISO 21527-1:2008		
CONFEZIONE/ PACKAGING						
Unità per fardello / Unit for burden		12	9	9	6	4
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm		10,5x34,5x26	12x28x28	16,5x32,5x32,5	10,5x28,5x14	26x28x28
vaso / jar		orcio	orcio	standard	standard	stsndard cordonato
Fardello / Burden		termopack	termopack	termopack	termopack	termopack
Peso / Weight (Kg)		6	8,5	137	15	17,3
cod. EAN						
INDIRIZZO / ADDRESS						
Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address			SS 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147			