


16 MAG. 2008

PC 023-S09

 Cons. Coop. agr.p.a.	SPECIFICA DI QUALITA'	AL-N12-139
	SCHEDA TECNICA: TOMATO PULP Conforme allo schema di certificazione USDA-NOP FORMATO 10Kg IN ASETTICO	Emissione 01 del 20/01/2008 Pagina 1 di 2



AZIENDA CON SISTEMA DI
GESTIONE PER LA QUALITA'
CERTIFICATO DA DNV
- UNI EN ISO 9001:2008 -

PRODOTTO	Tomato pulp BIO / NOP
CONFEZIONE	Sacco aseptico
IMBALLO	Cartone 1 X 10Kg su europallet
PESO LORDO	Gr 10500
PESO NETTO	Gr 10000
PROVENIENZA	OPOE Cons. Coop. Agr.p.a. XII Morelli (FE)
SHELF LIFE	24 Mesi
INGREDIENTI	100% pomodoro fresco (nessun ingrediente aggiunto)
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<p>Si definisce con " tomato pulp " il pomodoro pelato, cubettato e arricchito con salsa.</p> <p>Vengono utilizzati pomodori rossi, sani, maturi e consistenti, ottenuti da "agricoltura biologica".</p> <p>Il pomodoro utilizzato è di provenienza esclusivamente italiana.</p>

1. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Parametro		Tolleranza
Colore:	Rosso brillante A/B > σ = 2,00	-
Odore:	Tipico del prodotto	-
Sapore:	Caratteristico del prodotto senza punte di acidità	-
Aspetto:	Polpa di pomodori a pezzi esente da impurità e corpi estranei Pelle	- Tracce

2. CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE:

Parametro		Tolleranza
Indice rifrattometrico:	6+8° brix	-
pH:		max. 4,5
Bostwick (in 30" sul tal quale):		max. 9 cm
Acidità:		max. 8%
Zuccheri		Min. 45
Sale aggiunto	No	-
Peso sgocciolato		Min. 60%

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Parametro	Unità di misura	Tolleranza
Carica microbica totale:	UFC/g	< 1000
Lieviti:	UFC/g	< 10
Muffe:	UFC/g	< 10
Batteri lattici:	UFC/g	< 10
Salmonella:	/ 25g	Assente
Howard:	UFC/g	max. 40%
Test incubazione:	a 32-37°C per 14-15 giorni o a 55°C per 7 giorni	Risultato: negativo
Il prodotto ha subito un trattamento termico tale da garantire la stabilità commerciale.		



AZIENDA CON SISTEMA DI
GESTIONE PER LA QUALITA'
CERTIFICATO DA DNV
=UNI EN ISO 9001:2008=

4. CARATTERISTICHE ANALITICHE:

Parametro	Risultato	
FERRO come FE	g/100 g	2,25
CALCIO come CA	mg/100 g	8,5
FOSFORO come P	mg/100 g	22,0
SODIO come NA	mg/100g	0.00

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

Parametro	Risultato	
Valore energetico	Kcal/100 g	17,5
Valore energetico	KJ/100g	74,4
Proteine	g/100 g	0.85
Carboidrati	g/100 g	3,00
Grassi	g/100 g	0,10
Fibre alimentari	g/100 g	1.12

6. REQUISITI LEGALI e DICHIARAZIONE:

Composizione del prodotto conforme alle norme di legge ed alla ingredientistica riportata.
RESIDUI DI PESTICIDI, METALLI PESANTI e altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge
PESO e controllo peso: conformi alla legge
 Prodotto: **GMO - free**
 NON contiene **allergeni**
IDONEITA' IMBALLO: imballo a contatto con l'alimento conforme alle leggi vigenti
TRACCIABILITA'-ETICHETTATURA-CONFEZIONAMENTO: conforme alla vigente legislazione
ORIGINE: ITALIANA

7. IDENTIFICAZIONE:

Identificazione per ciascun cartone.
 I cartoni riportano identiche informazioni così riassumibili:

- Denominazione dell'azienda
- Denominazione del prodotto
- Codice del prodotto
- Codice a barre
- Data ore e minuti di produzione
- Lotto di produzione
- Scadenza
- Peso netto
- Origine

8. ALTRI REQUISITI:

L'azienda opera con sistema di qualità certificati secondo:
 la norma internazionale **UNI EN ISO 9001:2000** (sistema certificato da DNV n°07411-2000),
BRC Global Standard-Food da CMI,
REG.CEE 2092/91 (sistema certificato da C.C.P.B. n°CZ/CC 02205),
USDA-NOP (sistema certificato da C.C.P.B. n°CZ/NO 02370)
 L'Azienda O.P.O.E. Cons. Coop. Agr.p.a. opera secondo le metodologie HACCP e dichiara che il prodotto è stato ottenuto, conservato e spedito seguendo le norme di buona pratica manifatturiera (GMP)

- Modalità di conservazione: a temperatura ambiente
- Modalità di trasporto: a temperatura ambiente

A PRESENTE SCHEDA TECNICA E' COSTITUITA DA VALORI MEDI DI ANALISI DI ROUTINE DEI NS. LABORATORI INTERNI DI CONTROLLO QUALITA'.
 PARAMETRI TECNICI SONO INDICATIVI E SONO DESTINATI ALL'UTILIZZO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.

Data	Funzione	Firma
	Verifica Responsabile Garanzia Qualità	
	Approvazione Direttore di Stabilimento	
	Approvazione del cliente	