

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO****POMODORI SEMI-SECCHI IN OLIO**

| 1. DETTAGLI PRODOTTO | |
|----------------------|------------------------------|
| DESCRIZIONE | Pomodori semi-secchi in olio |
| PESO | 1000 g |
| CODICE | POMO 2 |

| 2. DETTAGLI PRODUTTORE | |
|---------------------------------------|--|
| PRODUTTORE | Pralver Srl |
| INDIRIZZO | Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia |
| TEL. | +39 045 506010 |
| FAX. | +39 045 2526194 |
| NOME CONTATTO TECNICO | Giorgio Castellani |
| INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO | giorgio@pralver.com |
| NOME CONTATTO COMMERCIALE | Giorgia Castellani |
| INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE | giorgia@pralver.com |

3. ANALISI COMPOSITIVE

| LISTA INGREDIENTI | | | |
|-----------------------------|-------------|--------------------------|---------|
| NOME | CONTENUTO % | NOME LEGALE | ORIGINE |
| Pomodori semi-secchi | 80 % | Pomodori secchi | Turchia |
| Olio di semi di girasole | 18.3 % | Olio di semi di girasole | CEE |
| Erbe aromatiche | 0.2 % | Erbe aromatiche | CEE |
| Sale | 1.2 % | Cloruro di sodio | CEE |
| Aglio | 0.1% | Aglio | PRC |
| Pepe | 0.1% | Pepe | PRC |
| Aceto di vino | 0.1% | Aceto di vino | CEE |
| Correttore di acidità: E330 | 0.1 % | Acido citrico | PRC |

| COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO | | |
|---|------------------|-----------------------------------|
| | QUANTITÀ | METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO |
| VALORE ENERGETICO | 359 kJ / 87 kcal | D.lgs n.77 del 16/02/1993 |
| PROTEINE | 2.62 g | ISTISAN 96/34 pag. 13 |
| CARBOIDRATI | 5.2 g | D.lgs n.77 del 16/02/1993 |
| Di cui zuccheri | 3.9 g | Analisi |
| GRASSI | 4.69 g | ISTISAN 1996/34 MET A pag.41 |
| Di cui saturi | 0.5 g | AOAC 99.06 |
| Di cui monoinsaturi | n/a | |
| Di cui polinsaturi | n/a | |
| FIBRE | 6.55 g | AOAC 991.43 AACC32-07 |
| SODIO (mg) | 0.01 g | EPA 6020 A rev. 1 Feb.2007 |
| SALE | 0.03 g | Analisi |



| 4. ADDITIVI | | | | | | |
|--|----------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------|----------------------------|------------------------------|
| NOME | NUMERO E | IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI | FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI | FUNZIONE FINALE | QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI | QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO |
| Acido citrico | E 330 | - | Corettore di acidità | Correttore di acidità | - | 0.1 % |
| AIUTI DI PROCESSO | | | | | | |
| | | | SI | NO | | |
| GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA? | | | | X | | |
| IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO? | | | | X | | |

| 5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA | | |
|--|--|---------------------------------------|
| INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI % | Pomodori semi-secchi 80%, olio di semi di girasole, sale, aromi, aglio, aceto di vino, correttore di acidità: E330 | |
| CONTENUTO DI CARNE | Nessuno | |
| SHELF LIFE DEL PRODOTTO | Confezionato | 24 mesi |
| | Una volta aperto | 2 / 3 giorni |
| DURATA | Data di scadenza | |
| | Da consumarsi preferibilmente entro | X |
| | Da consumarsi preferibilmente entro fine | |
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE | Confezionato | Conservare in luogo fresco e asciutto |
| | Una volta aperto | Tenere refrigerato |
| PAESE D'ORIGINE | Turchia | |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO | 800 g | |
| BARCODE | Unità | 8032680561818 |
| | Scatola esterna | 8032680561818 |

| 6. HACCP E METODI DI PROCESSO |
|-------------------------------|
| Guardare modulo allegato |

| 7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI | | | | |
|-----------------------------|--------------|--|--------------------|---------------------------------|
| | TARGET CFU/g | ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g | FREQUENZA TEST | METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA |
| TVC | < 10 cfu/g | < 10 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 4833-1:2013 |
| Coliformi | < 10 cfu/g | < 10 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 4832:2006 |
| S. Aureus | n/a | n/a | n/a | n/a |
| E. Coli | < 10 cfu/g | < 10 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 16649-2:2010 |
| Salmonella spp/25g | Assente | Assente | Una volta all'anno | ISO 6579:2008 escluso pt. 9.5.6 |
| Listeria spp/25g | Assente | Assente | Una volta all'anno | ISO 11290-1:2005 |
| Lieviti | < 100 cfu/g | < 100 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 21527-2:2008 |
| Muffe | < 100 cfu/g | < 100 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 21527-2:2008 |
| Clostridium spp | < 10 cfu/g | < 10 cfu/g | Una volta all'anno | ISO 15213:2003 |



| 7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI | | | |
|-------------------------------|---------|------------|--------------------|
| | LIVELLO | TOLLERANZA | FREQUENZA TEST |
| pH | 4.0 | ± 0.2 | Una volta all'anno |
| Aw | 0.975 | ± 0.01 | Una volta all'anno |
| UMIDITÀ | 70% | +/-5 | Una volta all'anno |
| SALE | 1.0% | +/- 0.5 | Una volta all'anno |

9. INFO CONFEZIONE

| CONFIGURAZIONE PALLET | |
|-----------------------|---|
| UNITÀ PER SCATOLA | 6 |
| SCATOLE PER STRATO | 9 |
| STRATI PER PALLET | 7 |
| ALTEZZA PALLET | 1430 |
| TIPO DI PALLET USATO | EURO: Euro/EPAL CHEP: no |

| DIMENSIONE CONFEZIONE (mm) | |
|----------------------------|-------------|
| PRIMARIA | 310x210 |
| CONFEZIONE ESTERNA | 255x390x185 |

| TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE | | | | | |
|---------------------------------|-------|----------|---------|-------|-------|
| | CARTA | PLASTICA | METALLO | VETRO | ALTRO |
| PRIMARIA | | X | | | |
| SECONDARIA | X | | | | |

| TIPO DI CONFEZIONE | |
|-----------------------|--|
| CONFEZIONE UTILIZZATA | Busta di plastica multistrato con interno in alluminio |
| È RICICLABILE? | NO |

| 10. TARGET E TOLLERANZE | |
|-------------------------|-----------------------|
| SISTEMA CONTROLLO PESO | Controllo peso online |
| MEDIA | Target: 1000 g |

| 11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|------------------------------------|---------------|
| SAPORE | Tipico |
| ODORE | Tipico |
| CONSISTENZA | Soda |
| COLORE | Rosso intenso |

| 12. OGM | | |
|---|----|----|
| | SI | NO |
| Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)? | | X |
| Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente | | X |



| | | |
|--|--|---|
| equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche? | | |
| Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato? | | X |
| Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti? | | X |
| Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti? | | X |

13. ADATTO PER

| | SI | NO |
|---|----|----|
| VEGETARIANI (chi non consuma carne) | X | |
| OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne) | X | |
| VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati) | X | |
| CELIACI (chi non consuma glutine) | X | |

13. CONTIENE

| ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata) | SI | NO |
|--|----|----|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut) | | X |
| Arachidi e prodotti derivati | | X |
| Soia e prodotti derivati | | X |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | | X |
| Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | | X |
| Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati | | X |
| Uova e prodotti derivati | | X |
| Pesce e prodotti derivati | | X |
| Crostacei e prodotti derivati | | X |
| Molluschi e prodotti derivati | | X |
| Lupini e prodotti derivati | | X |
| Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati | | X |
| Senape e prodotti derivati | | X |
| Mais e prodotti derivati | | X |
| Frutta e prodotti derivati | | X |
| Vegetali e prodotti derivati | X | |
| Lievito e prodotti derivati | | X |
| Cocco | | X |
| Pinoli | | X |
| Castagne | | X |



| | | |
|--|---|---|
| Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ | | X |
| SOSTANZE CONTROLLATE | | |
| Additivi | X | |
| Azo & Coal Tar dyes | | X |
| Glutammato | | X |
| Benzoati | | X |
| BHA/BHT | | X |
| Aspartame | | X |
| Sudan Red 1 | | X |
| PRODOTTI CARNEI | | |
| Manzo* | | X |
| Suino* | | X |
| Agnello* | | X |
| Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia | | X |
| * inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo. | | X |

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE

| | |
|-------------------------------|--|
| NOME PRODOTTO | Pomodori semi-secchi in olio |
| CODICE PRODOTTO | POMO 2 |
| RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE | <p>Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo.</p> <p>Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita.</p> <p>La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p> |