



MANUALE QUALITA'

DQ-SPB

Rev. 01 del 21.10.2019

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME			
DATTERINO GIALLO/ YELLOW DATTERINO			
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 Datterino dopo essere stato lavato, ispezionato, cernito viene posto in scatole, aggiunto il liquido di governo(*) e chiuso ermeticamente mediante aggraffatura del coperchio, pastorizzato, raffreddato e si procede con la codifica delle scatole. (*) il liquido di governo è preparato con una soluzione di acqua e sale riscaldata; successivamente è pastorizzato e aggiunto caldo alle scatole. The Datterino tomatoes undergoes the following steps during the industrial process: Washing, removing plant parts, checking and selection, saline solution (*) addition and packing, seam, pasteurization, cooling and coding of tins. (*) the saline solution is prepared with salt dissolved in water heated; afterwards is pasteurized and used to fill up the tins.			
INGREDIENTI / INGREDIENTS			
Pomodoro datterino giallo, acqua, sale. Pomodoro è coltivato dai soci dell'Organizzazione CAF. 100% Pomodoro Italiano Yellow datterino Tomatoes, water, salt. Datterino Tomato is 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 0,5 kg verniciato internamente e grezzo esternamente apertura easy-open BPA-NI The product is packed in tins, the shapes is 0,5 kg, with white lacquered inside and plain outside with easy-open 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			
CODING SYSTEM			
Explanation of lot coding system	LJ244 CAF1 C2 W B3, LJ256 CAF1 L3 A1		
	L: (LOTTO/LOT)		
	J: (ANNO/YEAR) every year is drawn and 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)		
	I: (POMODORINO/CHERRY TOMATOES)		
	C,W,H: (COLD -WARM -HOT BREAK) trattamento della salsa		
B1/B2/B3/B4: PRODUCTION LINE			
A1/A2: ASEPATIC LINE (CRUSHED TOMATOES)			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS 2018)			
ENERGIA / ENERGY	97 kJ/23 kcal		
GRASSI / FATS	0,2 g		
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0 g		
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	3,3 g		
di cui zuccheri / of which sugars	3,3 g		
FIBRE / FIBER	1,3 g		
PROTEINE / PROTEINS	1,4 g		
SALE / SALT	0,15 g		
SODIO / SODIUM	0,06 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	0,5 kg	
Formato/Shape	g	400	
Capacità / Capacity	g	425	
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	> 240	
Peso Netto / Net weight	g	400	
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 3% = 388 g (L. 690/1978)	
Muffe/ Mould (HMC)	%	< 40	
Brix	%	> 6,5	
pH	-	4,25 ÷ 4,40	
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 10	
Pomodori gialli/ Yellow pieces tomatoes	N°	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	12	24	
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm			
Barattolo / Tin	10,9 x 7,3 (diameter)		10,9 x 7,3 (diameter)
Fardello / Burden	11,5 x 30 x 22,5		11,5 x 45,5 X 30
Peso / Weight (Kg)			
Barattolo / Tin	0,452		0,452
Fardello / Burden	5,5		11
ADDRESS			
Stabilimento di produzione e sede legale / Production plant and Head Office	ROSSOGARGANO S.C.A.P.A., Zona Ind. ASI - Località Incoronata 71122 Foggia (FG) - Italia		