APPROVATO
Da Rapelli SA Ass. Qual. alle 7.10 , 14/04/2022

cod. 043 – POMODORI SECCHI IN OLIO

L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

Linea gialla

Informazioni tecniche

Ingredienti

Pomodori (*Solanum lycopersicum)*, olio di soia completamente raffinato (senza allergeni), acqua, aceto di vino, sale marino, correttore di acidità: acido citrico; alloro, semi di finocchio.

L'eventuale aspetto lattiginoso del liquido di governo potrebbe essere causato dalle basse temperature.
I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.

Nazione d'origine

Tunisia

Shelf life

Il prodotto in olio ha una shelf-life 12 mesi.
Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato a temperatura compresa fra 0°C e +8°C.
Una volta aperta la confezione, il prodotto si conserva per 7 giorni in frigorifero coperto di olio.

Lista di allergeni

Nr.	Allergeni	Presente/Assente Possibile cross-contamination
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Possibile cross-contamination
03	Uova e prodotti a base di uova	Assente
04	Pesce e prodotti a base di pesce	Possibile cross-contamination
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
06	Soia e prodotti a base di soia	Assente
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
08	Frutta a guscio e i loro prodotti	Assente
09	Sedano e prodotti a base di sedano	Possibile cross-contamination
10	Senape e prodotti a base di senape	Assente
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Assente
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Possibile cross-contamination

Consigli pratici

Descrizione

Preparazione alimentare a base di pomodori secchi tagliati e conservati in olio di semi di soia raffinato.

Suggerimenti e istruzioni per l'uso

Prodotto pronto per il consumo.

Delizioso e particolarmente gustoso il prodotto può essere apprezzato come antipasto contorno, o per arricchire piatti a base di pasta, riso o cous-cous.

Processo

Il prodotto, acquistato secco, è lavato, acidificato in concia (fino a raggiungere un pH <4.4), sgrondato e confezionato con spezie e piante aromatiche in olio di semi di soia raffinato.

Le materie prime sono lavorate seguendo schede di lavorazione e ricette codificate e sono acquistate da fornitori abituali, qualificati dall'azienda, con dichiarazione di conformità a specifiche ed alle norme di legge, inoltre è sottoposta a controllo di qualità e attraverso il codice di produzione, posto su ogni confezione, si possono rintracciare le condizioni di fabbricazione.

L'azienda (Approval number **IT 423 CE**) opera secondo:

- lo Standard **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- lo Standard **IFS Food** (International Standard Food);
- un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000;**
- un Sistema di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori secondo lo Standard **ISO 45001;**
- il **Pacchetto igiene**: il **Regolamento (CE)178/2002** completato dai **Regolamenti (CE) 852/2004** e **853/2004**.

Standard del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI

Riferiti a 100g di prodotto sgocciolato:

Energia	123	Kcal	513	kJ
Calorie da grassi	63	Kcal	259	kJ
Lipidi totali	7	g		
Grassi saturi	0,8	g		
Grassi *trans*	0,41	g		
Colesterolo	0	mg		
Sodio	840	mg		
Carboidrati totali	13	g		
Fibra	2	g		
Zuccheri	12	g		
Proteine	1	g		
Vitamina D	<0,5	µg		
Calcio	0	mg		
Ferro	14,94	mg		
Potassio	3654	mg		

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	3.9	± 0.2	Unità di pH
Cloruro di sodio	2,1		NaCl g / 100g di prodotto

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE riferite al prodotto durante il suo periodo di conservabilità

Carica totale a 30°C	$< 10^5$ CFU/g
Coliformi	< 10 CFU/g
Escherichia coli	< 10 CFU/g
Staphylococcus aureus coag.+	$< 10^2$ CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	< 10 CFU/g
***Salmonella* spp.**	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	$< 10^2$ CFU/g
Lieviti e emuffe	$< 10^5$ CFU/g

CARATTERISTICHE FISICHE

Il prodotto non contiene contaminanti e materiale estraneo.

Il prodotto finito della linea vassoio attraversa un metal detector, per i parametri di funzionamento ottimizzati per lo specifico tipo di prodotto e confezione contattare l'ufficio commerciale.

Confezione

I vasi sono in vetro, appartenente alla Categoria A, idoneo al confezionamento di ogni alimento, poiché conforme alle prescrizioni del Capo 5 del D.M. 21/3/73 e successive modifiche e/o integrazioni richiamate nel D.L.108 de 21/3/92. I vassoi sono in polipropilene, i fusti in polipropilene o in polietilene ad alta densità, le buste in polietilene a bassa dens ità, il laminato trasparente termosaldato in poliammide e polipropilene.
Vasi, fusti, vassoi, laminato e buste sono idonei a contenere alimenti come da D.M. 21/03/1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati al contatto con le sostanze alimentari o ad uso personale" e successivi aggiornamenti e/o integrazioni. Ogni unità riporta chiaramente in etichetta, il nome del prodotto, il peso netto, il peso sgocciolato, il numero di lotto, il codice EAN e la data di scadenza.

	Vassoio				vaso *Ergo*	Vaso classico		Secchiello			
Peso netto kg	0.150	0.200	0.500	1.000	0.300	1.650	2.900	0.200	2.000	5	10
Peso sgocciolato kg	0.085	0.110	0.290	0.650	0.180	1.000	1.600	0.110	1.100	3	6
Codice EAN confezione											
Codice EAN cartone											
Volume confezione (ml)	150	200	500	1050	314	1700	3100	249	2600	5000	11000
Misure confezione *altezza/larghezza / lunghezza* (metri)	0,025x0,095x0,145	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x 0.17x 0.30	0.10x0.07x0.07	0.2x0.12x0.12	0.26x0.142x0.142	0.055x0.093x0.093	0.095x0.21x0.21	0.25x0.21x0.21	0.26x0.29x0.29
Confezioni per cartone	40	18	9	4	16	6	4	12	2	2	1
Peso lordo per cartone	7,44	4,5	5,31	4,6	7,6	15	17,2	2,94	4,6	10,9	10,7
Cartoni per pallet	44	98	98	112/126	60	63	48	126	140	42	60
Confezioni per pallet	1760	1764	882	448/504	960	378	192	1512	280	84	60
Disponibilità	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

I prodotti così confezionati ed etichettati sono imballati nei relativi cartoni secondo il formato; su ogni cartone è poi apposta una etichetta uguale a quella delle confezioni in maniera che il ricevente possa identificare la merce in esso contenuta. I cartoni sono conformi alle vigenti norme di atossicità e riciclabilità previste per i prodotti da imballo.
Dopo l'imballo, i cartoni sono sistemati su **europallets (dim. 80x120 cm)** e rivestiti con film di polietilene lineare estensibile con cura affinché non subiscano danni durante il trasporto.

Note

La presente scheda ha validità fino alla data della successiva revisione che annulla e sostituisce ogni versione precedente. Le informazioni qui contenute si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.
Persone da contattare per informazioni tecniche:

Dr.ssa Angela DE PARIGI - (Responsabile di Laboratorio - RLB)
Sig.ra Giuseppina RENNA - (Responsabile della Qualità- RGQ)

Preparato da RLB — Emesso da RGQ — Approvato da AMM