


<p><i>Canned fruits Quality choice</i></p> 	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</p> <p>PRUGNE ALLO SCIROPPO 1 kg – 3 kg SUNCAN</p>	<p>S.T.P. N. 03 REV.05</p> <hr/> <table border="0"> <tr> <td>DATA</td> <td>PAG</td> </tr> <tr> <td>06/09/14</td> <td>1/2</td> </tr> </table>	DATA	PAG	06/09/14	1/2
DATA	PAG					
06/09/14	1/2					

- 1. Denominazione e descrizione:** Prugne allo sciroppo. Il prodotto è ottenuto dalla reidratazione in sciroppo di Prugne intere precedentemente essiccate appartenenti alla specie "*Prunus domestica*" della varietà Stanley.
- 2. Ingredienti:** Prugne, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico (E330).
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi dei reg. CEE n. 1829/03 e n. 1830/03.
Il prodotto non contiene allergeni ai sensi dell'art art. 21- all. Il Reg. CE 1169/2011 e non richiede un'etichettatura specifica.
- 3. Lavorazione:** la materia prima utilizzata è da prugne di var. Stanley raccolte al giusto grado di maturazione, sane, essiccate. Le principali fasi del processo produttivo sono:
 - Essiccazione/conservazione (eseguite c/o ns. fornitori)
 - lavaggio
 - selezione e cernita
 - confezionamento primario
 - sciroppatura
 - pastorizzazione
 - confezionamento secondario

Il processo produttivo è condotto in accordo con il piano di autocontrollo aziendale redatto secondo la metodologia HACCP (Reg. Cee 852/2004.) Durante il processo viene garantita la tracciabilità secondo quanto previsto dal Reg CE 178/2002.

4. Caratteristiche tecnologiche e chimiche

FORMATO	COUNT (numero pezzi)	Brix	PESO NETTO (g)	P. SGOCCIOLATO (g)
3 kg	85-100	30-32	2600	1500
1 kg	35/40	30-32	830	480
pH		3.6 – 4.0		
Pesticidi e metalli pesanti		Limiti legislazione italiana e comunitaria		

5. Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Prugne di forma ovoidale di colore e pezzatura uniforme, consistenti e ben rigenerate
Colore	Marrone scuro - mogano uniforme.
Sapore	Caratteristico della varietà.

6. Valori nutrizionali

Calcolati per 100 g di prodotto sgocciolato (Neutron test report nr. 13G12254-In-0 del 06/08/2013)

Energia:	555 kj/131kcal
Proteine	0,7 g
Carboidrati	29,6 g
Di cui zuccheri	19,2
Grassi	0,2 g
Di cui saturi	<0,1 g
Fibra	4 g
Sale (Sodiox2,5)	3 mg

7. Caratteristiche microbiologiche

Parametro	CFU/g	Metodo
CBT Carica microbica totale	<100	PCA 30°C, 3 giorni
Lieviti	<10	MEA 22°C 4-5 days
Muffe	<10	MEA 22°C 4-5 days
Batteri lattici Bacteria	<10	MRS 37°C 2 days
Coliformi e patogeni	Assenti	Vari

8. Lotto di produzione

Sul coperchio viene impresso la sigla dello stabilimento di produzione il codice prodotto e il lotto di produzione espresso con giorno e anno di produzione (secondo le modalità previste dal relativo decreto ministeriale per la codificazione delle conserve vegetali).

9. Packaging

Scatola banda stagnata da 3 kg (capacità 2650 ml) o 1 kg (capacità 850 ml) in banda stagnata con interno verniciato con doppio strato di vernice doré epossifenolica alimentare ed all'esterno vernice protettiva argento o dorata.

TIPO CONFEZIONE	FORMAZIONE BANCALE	TOTALE CONFEZIONI/ BANCALE	ALTEZZA BANCALE (compreso pianale)
Fardello 6 x 3 kg	5 x 10 piani	50	165 cm
Fardello 12 x 1 Kg	6 x 12 piani	72	158 cm

Etichetta: **a marca Suncan.**

Pallet a scambiare 80x120 tipo Epal.

10. Shelf life

Trentasei (36) mesi dalla data di produzione. In etichetta viene riportato il riferimento al TMC che viene stampato sul coperchio della confezione con giorno, mese e anno.

11. Conservazione

Il prodotto finito avrà una stagionatura di almeno 1 mese prima della distribuzione, allo scopo di consentire un'adeguata reidratazione dei frutti.

Il prodotto durante le fasi di immagazzinamento dovrà essere conservato in ambiente idoneo, non a diretto contatto con fonti di umidità o di calore. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero a 0-4 °C in contenitore idoneo e va utilizzato entro alcuni giorni.