

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 1 di 9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

1.0 SPECIFICHE DEL PRODOTTO (per l'etichettatura)

- 1.1 Nome del prodotto: **POLENTA RUSTICA INTEGRALE (000603)**
- 1.2 Denominazione del prodotto (tipica): **FARINA DI MAIS GIALLA INTEGRALE**
- 1.3 Indirizzo sito produttivo: **ZONA IND.LE OVEST 66043 CASOLI (CH)**
- 1.4 Quantità: Peso in g : **250**
- 1.5 Ingrediente Qualificante (Quid) e Suo Contenuto Netto (%):
- 1.6 Periodo di conservazione massimo espresso in mesi: **24 MESI**
- 1.7 TMC alla consegna: **20 MESI**
- 1.8 Processo utilizzato per garantire la conservazione: **PRODOTTO CONFEZIONATO IN
ATMOSFERA PROTETTIVA**
- 1.9 Condizioni richieste per garantire il periodo minimo di conservazione (Temperatura, umidità, etc.): **TEMPERATURA AMBIENTE, AL RIPARO DAI RAGGI SOLARI**
- 1.10 Modalità e tempi di conservazione una volta aperta la confezione: **CONSERVARE IN UN
LUOGO FRESCO E ASCIUTTO**
- 1.11 Condizioni ideali di trasporto: **AMBIENTE**
- 1.12 Tempo di consegna in gg di calendario:
- 1.13 Codice Ean prodotto: **8005417015298**
- 1.14 Codice Ean collo: **8005417015304**

NOTE

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 2di9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

2.0 **LISTA DEGLI INGREDIENTI (prodotto finito)**

2.1 Ingredienti in italiano: FARINA DI MAIS GIALLA INTEGRALE

Dichiarazioni aggiuntive presenza allergeni:

Può contenere tracce di **glutine e latte**

May contain traces of **gluten and milk**.

2.2 Ingredienti nelle Lingue Straniere

INGLESE: YELLOW INTEGRAL MAIZE FLOUR

FRANCESE: SEMOULE DE MAÏS JAUNE INTÉGRAL


TEDESCO: VOLLKORN-MAISGRIESS GELB.

DANESE: INTEGRAL GUL MAJSMEL.

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 4 di 9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18


3.2 SCHEDA ALLERGENI

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No ¹	Nome specifico	Natura / funzione	Si / No ⁷	Nome specifico	Natura / funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No			Si	Farro, orzo	Ingrediente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No					
Uova e prodotti a base di uova	No					
Pesci e prodotti a base di pesci	No					
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No					
Soia e prodotti a base di soia	No					
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No			Si	Latte	Ingrediente
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	No					
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No					
Solfito ⁶ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No					
Sedano e prodotti a base di sedano	No					
Senape e prodotti a base di senape	No					
Lupino e prodotti a base di lupino	No					
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No					

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 5 di 9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

4.0 DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL PROCESSO DI PRODUZIONE
(è possibile allegare una flow-chart)

DESCRIZIONE IN DETTAGLIO DEL PROCESSO PRODUTTIVO E PIANO DEI CONTROLLI IN CORSO DI PRODUZIONE (dalle materie prime alla consegna del prodotto finito)							
N	Dettaglio delle operazioni dall'utilizzo delle Materie Prime fino alla consegna ai depositi o piattaforme	Parametri e controlli di processo	Valori / Tolleranze	Strumenti e metodi	Frequenza	Responsabilità	CCP / CP
1	Stoccaggio delle materie prime	Controllo degli imballaggi e delle scadenze	Imballi integri; prodotto con scadenza lunga	Visivo	Ogni giorno	Addetti magazzino	CP
		Controllo di infestanti e corpi estranei	Assenza	Visivo	Ogni giorno	Addetti magazzino	CP
2	Miscelazione ingredienti e corretta ricetta	Peso ingredienti	Ricetta specifica per il prodotto	<u>Bilancia</u>	Ogni miscelazione	Addetti produzione	CP
3	<u>Confezionamento e imballo</u>	Peso	Corrispondenza con specifiche	<u>Bilancia</u>	<u>Da normativa metrologica</u>	Addetti produzione	CP
		Saldatura	Ermeticità	<u>Visivo</u>	<u>Tutte le confezioni</u>		
		Timbratura	Leggibilità, correttezza, rispondenza ai requisiti di legge e data scadenza				
		Etichettatura					
		Rotture confezioni	< 5%				
		<u>Metal detection</u>	Assenza corpi estranei ferroso 1,2 mm./ non ferroso 1,5 mm/ acciaio inox 1,8mm.	Metal detector ogni avvio turno con i tre provini; ogni fermo macchina e/o manutenzione.	<u>Continua</u>	Addetti produzione	CCP
<u>ATM</u>	Livello minimo O ₂ < 1 %	Analizzatore gas	<u>A campione dopo ogni ora di produzione</u>	Addetti produzione	CP		
<u>CBMT</u>	≤ 10 ⁶ ufc/g	Analisi esterna	Annuale	<u>Laboratorio esterno</u>	CP		
<u>4</u>	Stoccaggio prodotti finiti	Controllo confezioni	<u>Integrità</u>	Visivo	<u>Tutte le confezioni</u>	Addetti magazzino	CP

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 6 di 9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

CONTROLLI A RICEVIMENTO

Prodotto	Oggetto del controllo	Resp.le	Modalità	Registrazione
Incarti primari ¹	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica marcatura per alimenti 	Addetto Ricevimenti o Merci	Verifica visiva	D.D.T.
incarto secondario ²	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica dimensioni • Materiale • Integrità 	“	Verifica visiva mediante confronto con il campione di riferimento	D.D.T.
Etichette	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica completezza e correttezza dati • Rispondenza ai requisiti di legge³ • Leggibilità 	“	Controllo a campione	D.D.T.
Spezie, erbe aromatiche, riso, pasta, farina di mais, ingredienti essiccati o liofilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità superficiale 	“	Controllo visivo	Documentazione tracciabilità
	<ul style="list-style-type: none"> • Parassiti e muffe sulla pedana 		Controllo visivo	
	<ul style="list-style-type: none"> • Peso/Q.tà 		Controllo delle quantità e corrispondenza al D.D.T. ed all'ordine	
	<ul style="list-style-type: none"> • Colore, odore, corpi estranei 		Verifica dell'intera fornitura tramite pesatura singolo pezzo: ogni variazione di peso rispetto a quanto dichiarato dal fornitore sul DDT viene tempestivamente comunicato al fornitore stesso.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Umidità del prodotto 		Controllo a campione: 5% del quantitativo in ingresso (si apre l'imballo e se ne verificano gli aspetti indicati) Controllo su tutta la merce - all'uso	
	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità confezione 		Umidità di prodotto: è accettabile se non sono presenti tracce di umidità visibile o al tatto.	
	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza n° lotto 		Controllo a campione	
	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza data di scadenza 		Controllo visivo su tutta la merce	

¹ Nel caso in cui sull'incarto primario dovesse esserci stampate le notizie relative all'etichettatura, valgono i controlli indicati alla voce etichetta

² Nel caso in cui sull'incarto secondario dovesse esserci stampate le notizie relative all'etichettatura, valgono i controlli indicati alla voce etichetta

³ **denominazione di vendita, dichiarazione degli ingredienti in ordine decrescente con eventuale indicazione degli allergeni, contenuto netto in peso, denominazione e indirizzo del produttore o bollo comunitario, lotto e data di scadenza (ai sensi della L. 109/72) e successive modifiche e integrazioni**

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 8 di 9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

4.2 SCHEMA DI RINTRACCIABILITA' A VALLE

(dal prodotto confezionato fino alla consegna ai depositi e/o magazzini)

	Esempio e Significato
Unità di consumo	BUSTA
Codice di identificazione	DATA DI PRODUZIONE
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	LATO DESTRO DELLA BUSTA
Unità di vendita	BUSTA
Codice di identificazione	DATA DI PRODUZIONE
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	LATO DESTRO DELLA BUSTA
Cartone / scatola	SCATOLA
Codice di identificazione	CODICE EAN, LOTTO E DATA DI SCADENZA
Modalità di marcatura	TERMICA
Localizzazione della marcatura	LATERALE
Bancale	
Codice di identificazione	
Modalità di marcatura	
Localizzazione della marcatura	

4.3 CAMPIOTECA

4.3.1 Definizione del campione:

4.3.2 Numero di UV / lotto

4.3.3 Durata della conservazione

4.3.4 Modalità di stoccaggio:

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 9di9
	CAPITOLATO POLENTA RUSTICA INTEGRALE	Rev 0 del 01/06/18

5.0 PACKAGING

5.1 TIPO DI CONFEZIONE: Astuccio Sacchetto Flow pack Busta fondo
quadro 75x75x180 mm

• Materiale utilizzato: **FILM NEUTRO DUPLICE ANTISTATICO 320 MY70**

• Tracciato tecnico (allegare) :

Fascia (mm): Passo di Taglio (mm): Spessore film (my):

• Peso dell'incarto esterno:

• Tipologia di STAMPA:

• STAMPATORE:

5.2 ETICHETTA SU CONFEZIONE: Si (allegare) No

• Dimensioni Etichetta (mm): **_80X245 (CAVALLOTTO)**

• Numero colori: Stampa a caldo: Si No

5.3 CONFEZIONE: **CASSA AMERICANA**

5.3.1 Dimensioni esterne (cm): Altezza **16** Larghezza **20,5** Profondità **25**

5.3.2 Numero di pezzi per confezione (se applicabile): **12 pezzi**

5.3.3 Peso in kg NETTO : **3** LORDO: **3,3**

5.4 LOGISTICA

5.4.1 Tipo di cartone: Cassa americana Espositore Standard Base + cop
 Base+Film

5.4.2 Dimensioni esterne del cartone (cm): Altezza Larghezza Profondità
(allegare tracciato tecnico)

5.4.3 Peso NETTO (kg) LORDO(kg):

5.4.4 Numero di confezioni per cartone: Altezza max. sovrapponibile (n° cartoni) :

5.4.5 Resistenza a compressione Nw/m²

5.4.6 Altezza Pedana completa incluso pallet in cm: **210**

5.4.7 N° di cartoni per pallet: **180** N°di cartoni per strato: **15 per strato per 12 piani**

5.4.8 Cartoni su pallet protetti: Film estensibile Altro