



**CAPITOLATO  
ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI  
PORCINI**

Rev 1 del 20/02/19

## **1.0 SPECIFICHE DEL PRODOTTO (per l'etichettatura)**

1.1 Nome del prodotto: **ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI (002103)**

1.2 Denominazione del prodotto (tipica):

1.3 Indirizzo sito produttivo: **ZONA INDUSTRIALE OVEST, 66043 CASOLI (CH)**

1.4 Quantità: Peso in g : **250**

1.5 Ingrediente Qualificante (Quid) e Suo Contenuto Netto (%): **FUNGHI PORCINI (Boletus Edulis e relativo gruppo) 3,5%**

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, A 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: **8005417016233**

1.14 Codice Ean collo: **8005417016240**

NOTE

---

---

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 2 di 9
	<b>CAPITOLATO ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI</b>	Rev 1 del 20/02/19

## 2.0 LISTA DEGLI INGREDIENTI (prodotto finito)

2.1 Ingredienti in italiano: **FARRO** 93%, FUNGHI PORCINI (Boletus Edulis e relativo gruppo) 3,5%, CIPOLLA, SALE, CAROTA, ZUCCHERO DI CANNA, POMODORO, ERBA CIPOLLINA, PREZZEMOLO, CURCUMA.

### Dichiarazioni aggiuntive presenza allergeni:

Contiene **glutine**. Può contenere tracce di **latte** e **soia**.

It contains **gluten**. May contain traces of **milk** and **soy**.

### 2.2 Ingredienti nelle Lingue Straniere

INGLESE: **SPELT** 93%, PORCINI MUSHROOMS (Boletus Edulis and relative group) 3,5%, ONION, SALT, CARROT, BROWN SUGAR, TOMATO, CHIVES, PARSLEY, TURMERIC.


FRANCESE: **ÉPEAUTRE** 93%, CÈPE (Boletus Edulis et groupe apparenté) 3,5%, OIGNON, SEL, CAROTTE, SUCRE DE CANNE, TOMATE, CIBOULETTE, PERSIL, CURCUMA.

TEDESCO: **DINKEL** 93%, STEINPILZ (Boletus Edulis und relative Gruppe) 3,5%, ZWIEBEL, SALZ, KAROTTE, ROHRZUCKER, TOMATE, SCHNITTLAUCH, PETERSILIE, KURKUMA.

DANESE: **SPELT** 93%, KARL JOHAN SVAMPE (Boletus Edulis og relativ Gruppe) 3,5%, LØG, SALT, GULEROD, BRUNT SUKKER, TOMAT, PURLØG, PERSILLE, GURKEMEJE.

Altre Lingue richieste:

---

SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' – IFS - BRC		Pag 3 di 9
	<b>CAPITOLATO ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI</b>	Rev 1 del 20/02/19

## 2.3 TABELLA NUTRIZIONALE

Nutrition Facts			
Serving Size g. 100			
Amount per Container about 3			
Amount per Serving			
Calories	330 Kcal	Calories from fat	21 Kcal
%Daily Value*			
Total Fat	2.3 g		4 %
Saturated Fat	0.4 g		2 %
Cholesterol	0 mg		0 %
Sodium	321 mg		13 %
Total Carbohydrate	67.9 g		23 %
Dietary Fiber	9.9 g		40 %
Sugars	6.3 g		
Proteins	14 g		
Vitamin A	3 %	Vitamin C	0 %
Calcium	4 %	Iron	29 %
*Percent Daily Values are based on 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs			
		Calories	2000      2500
Total Fat	Less than	g	65      80
Sat Fat	Less than	g	20      25
Cholesterol	Less than	mg	300      300
Sodium	Less than	mg	2400      2400
Total Carbohydrate		g	300      375
Dietary Fiber		g	25      30

Valori medi per 100g

Nutritional values per 100g

Energia/Energy 330 Kcal / 1382 kJ  
 Grassi/Fats 2,3 g  
 di cui saturi/of which saturated 0,4g  
 Carboidrati/Carbohydrates 67,9g  
 di cui zuccheri/of which sugar 6,3g  
 Fibre/Fiber 9,9g  
 Proteine/Proteins 14g  
 Sale/Salt 0,8g

\* Si senza Certificato

O.G.M. FREE  
 No

Si con Certificato

PRODOTTI BIO

Si con Certificato

Si senza Certificato

No

Ente Certificatore: \_\_\_\_\_

N° Certificato: \_\_\_\_\_

Scadenza: \_\_\_\_\_



**CAPITOLATO  
ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI**

Rev 1 del 20/02/19

**3.2 SCHEDA ALLERGENI**

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si / No <sup>1</sup>	Nome specifico	Natura / funzione	Si / No <sup>7</sup>	Nome specifico	Natura / funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	Si	Farro	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			Sì	Orzo	Ingrediente
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No			Sì	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 <sup>6</sup> 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
	<b>CAPITOLATO ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI</b>	Rev 1 del 20/02/19

**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 <sub>2</sub> < 1 %	Analizzatore gas	<u>A campione dopo ogni ora di produzione</u>	Addetti produzione	CP
<u>CBMT</u>	≤ 10 <sup>6</sup> ufc/g	Analisi esterna	Annuale	<u>Laboratorio esterno</u>	CP		
4	Stoccaggio prodotti finiti	Controllo confezioni	<u>Integrità</u>	Visivo	<u>Tutte le confezioni</u>	Addetti magazzino	CP



**CAPITOLATO  
ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI  
PORCINI**

Rev 1 del 20/02/19

**CONTROLLI A RICEVIMENTO**

Prodotto	Oggetto del controllo	Resp.le	Modalità	Registrazione
Incarti primari <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica marcatura per alimenti</li> </ul>	Addetto Ricevimenti o Merci	Verifica visiva	D.D.T.
incarto secondario <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica dimensioni</li> <li>• Materiale</li> <li>• Integrità</li> </ul>	“	Verifica visiva mediante confronto con il campione di riferimento	D.D.T.
Etichette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica completezza e correttezza dati</li> <li>• Rispondenza ai requisiti di legge<sup>3</sup></li> <li>• Leggibilità</li> </ul>	“	Controllo a campione	D.D.T.
Spezie, erbe aromatiche, riso, pasta, farina di mais, ingredienti essiccati o liofilizzati	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umidità superficiale</li> </ul>	“	Controllo visivo	Documentazione tracciabilità
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parassiti e muffe sulla pedana</li> </ul>		Controllo visivo	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso/Q.tà</li> </ul>		Controllo delle quantità e corrispondenza al D.D.T. ed all'ordine	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colore, odore, corpi estranei</li> </ul>		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"> <li>• Umidità del prodotto</li> </ul>		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"> <li>• Integrità confezione</li> </ul>		Umidità di prodotto: è accettabile se non sono presenti tracce di umidità visibile o al tatto.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza n° lotto</li> </ul>		Controllo a campione	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza data di scadenza</li> </ul>		Controllo visivo su tutta la merce	

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

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

<sup>3</sup> **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
	<b>CAPITOLATO ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI</b>	Rev 1 del 20/02/19

#### 4.2 SCHEMA DI RINTRACCIABILITA' A VALLE

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

	Esempio e Significato
<b>Unità di consumo</b>	<b>BUSTA</b>
Codice di identificazione	<b>DATA DI PRODUZIONE</b>
Modalità di marcatura	<b>TERMICA</b>
Localizzazione della marcatura	<b>LATO DESTRO DELLA BUSTA</b>
<b>Unità di vendita</b>	<b>BUSTA</b>
Codice di identificazione	<b>DATA DI PRODUZIONE</b>
Modalità di marcatura	<b>TERMICA</b>
Localizzazione della marcatura	<b>LATO DESTRO DELLA BUSTA</b>
<b>Cartone / scatola</b>	<b>SCATOLA</b>
Codice di identificazione	<b>CODICE EAN, LOTTO E DATA DI SCADENZA</b>
Modalità di marcatura	<b>TERMICA</b>
Localizzazione della marcatura	<b>LATERALE</b>
<b>Bancale</b>	
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 9 di 9
	<b>CAPITOLATO ZUPPA DI FARRO CON FUNGHI PORCINI</b>	Rev 1 del 20/02/19

## 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/m<sup>2</sup>

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 \_\_\_\_\_