

PRODOTTI AD USO INDUSTRIALE

Derivati del pomodoro:

- Cubettato di pomodoro (taglio da 10x10 a 19x19) con eventuale aggiunta di cloruro di calcio o di sodio.
- Polpa fine 8 – 10 - 12 mm
- Polpa di pomodoro
- Passata di pomodoro 6-8 oppure 8-10 brix
- Semiconcentrato di pomodoro 12-14 o 16-18 brix
- Pizza sauce e Pizza topping
- Doppio concentrato Hot e Cold break 28/30
- Super Hot break 22/24
- Super Cold break 26/28
- Super Hot break 28/30

Derivati della zucca:

- purea 10/12 o 12/14 o 14/16 brix
- concentrato 20/22 brix

Derivati di altri vegetali.

PRODOTTI AD USO PROFESSIONALE, SETTORE HORECA

Formato da 10 -15-20 kg

- Concentrato di zucca 20/22 brix
- Cubettato o polpa di pomodoro (da 10x10 a 14x14)
- Polpa fine 8 – 10 – 12 mm

Formato da 3-5 kg

- Cubettato o polpa di pomodoro (da 10x10 a 14x14)
- Polpa fine 8 – 10 – 12 mm
- Passata 8/10 brix
- Sugo di pomodoro
- Pizza sauce e pizza topping

OUR PRODUCTS

SOLANA produces all the range of tomato-products in drums or big containers:

- Diced tomatoes (cut from 10x10 to 19x19) with Calcium or Sodium Chloride addition
- Finely diced tomatoes (8 – 10 - 12 mm)
- Crushed tomatoes and tomato pulp
- Tomato purée 6-8 or 8-10 brix
- Tomato purée 12-14 or 16-18 brix
- Pizza sauce and Pizza topping
- Tomato paste Hot and Cold break 28/30
- Super Hot break 28/30
- Super Cold break 26/28
- Super Hot break 22/24

Squash products:

- Purée 10/12, 12/14, 14/16
- paste 20/22 brix

Other vegetable product.

HORECA PRODUCT

Bags of 10-15-20 kg

- Squash paste 20/22 brix
- Diced tomatoes or tomato pulp (from 10 to 14 mm)
- Finely dice tomatoes.

Pouches of 3 – 5 kg

- Diced tomatoes or tomato pulp (from 10 to 14 mm)
- Finely dice tomatoes (8 – 10 - 12 mm)
- Tomato purée 8-10 brix

LA QUALITÀ

La produzione, realizzata nel rispetto delle GMP (buone pratiche di produzione), segue i piani di autocontrollo aziendali condotti secondo la metodologia HACCP. Il nostro laboratorio di controllo qualità gestisce il rilascio positivo di tutti i lotti ottenuti, al fine di garantire il rispetto delle specifiche del cliente; eseguiamo test organolettici chimici, fisici, e microbiologici secondo metodiche riconosciute e collaudate. L'azienda ha un sistema di qualità certificato secondo lo standard BRC. I prodotti ottenuti sono certificati secondo la norma ISO 22005.

THE QUALITY

The production is made following the GMP (Good Manufacturing Practises) and HACCP standards.

Our Q.C. Department makes the positive releases of all batches produced, in order to guarantee the respect of the client's specifications. Sensorial, chemical, physical and microbiological analysis are carried out using official and guaranteed methods.

The company has a quality system in compliance with BRC standard. The products are certified for traceability standard (ISO 22005).



Solana S.p.A.

Strada Provinciale, 196 - 26843 Maccastorna - Lodi (Italy)

Tel +39.0377.707011- Fax +39.0377.707070

E-mail:solana@solanaspa.it



www.solanaspa.it

*Eccellenza
& Innovazione
al servizio
della Qualità*

*Excellence
& Innovation
to make
Quality*





SOLANA S.p.A. è un'industria conserviera nata nel 2001 per volontà di un gruppo di imprenditori intenzionati realizzare un sito produttivo d'eccellenza.

Una moderna concezione industriale, finalizzata a soddisfare le esigenze del cliente, una elevata attenzione per la sicurezza dei prodotti ed una particolare sensibilità alle esigenze di mercato caratterizzano questa azienda che vuole affermarsi nel contesto europeo e mondiale con prodotti ad elevato standard qualitativo.

L'adozione e la condivisione di una filosofia d'eccellenza in ogni ambito aziendale, la serietà e l'affidabilità commerciale, l'impegno e la ricerca continua verso standard di qualità superiori, sono il cuore dell'attuale strategia imprenditoriale.

***SOLANA S.p.A.** is a tomato factory and it was founded in 2001 through the determination of a group of entrepreneurs who were guided by the same principle of high standard production. SOLANA is a modern industrial conception finalized to satisfy the customer's requirements and to achieve a special receptivity to the market requirements. The company's aim is to establish its high quality standardised products in the European and world-wide context.*

The core elements of the current managerial strategy are its firmness in what concern the quality of every business sector and its overall seriousness and reliability. Moreover the company is looking for a permanent improvement of its quality standards.

LE MATERIE PRIME

I vegetali trasformati provengono da aziende agricole che durante la coltivazione seguono i disciplinari di difesa integrata. Le materie prime sono tutte coltivate nella valle del Po.

E' garantita una tracciabilità completa dai lotti di seme utilizzati fino alle fasi di raccolta.

L'analisi dei residui di pesticidi viene effettuata secondo le frequenze stabilite dai Disciplinari.

THE RAW MATERIALS

The raw materials come from integrated cultivations. All these cultivations are guaranteed by a very strict regional program for farming and integrated defence. The tomatoes come from the Po Valley. A complete traceability of the agricultural practises is guaranteed from the seeds batches. The analysis of pesticide residues is carried out according to the integrated program frequencies.



LO STABILIMENTO E I PROCESSI PRODUTTIVI

Lo stabilimento è dotato di una capacità di trasformazione di circa 3.500-4.000 ton/giorno ed è ubicato nel comune di Maccastorna in provincia di Lodi.

Le linee produttive sono suddivise in linee succo e linee polpa. Le prime sono composte da:

- impianti di disattivazione enzimatica cold/hot/warm break
- gruppo di turbo-raffinatrici con macchine innovative con regolazione dei giri e dell'asse di inclinazione della pale
- impianti di evaporazione Venus® con una capacità complessiva di evaporazione pari ad oltre 100.000 litri di acqua evaporata/ora
- linee di riempimento in asettico in diversi formati a partire da 10 kg.
- linea di pastorizzazione di tipo ohmico, solo per prodotti a basso brix, con riempimento in sacchetti da 3-5 kg.

Le linee di produzione del cubettato hanno una capacità oraria di 50 tons e sono costituite da due pelatrici termofisiche, taglierine per la cubettatura variabile da 10x10 a 19x19, polpatrice, passatrice, selezionatrici ottiche innovative, metal detectors, raggi X, gruppi di dosaggio di ingredienti per correzione pH, aggiunta di sali e altri ingredienti, linee di riempimento in asettico mod. Macropack e linea di pastorizzazione di tipo ohmico, con riempimento in asettico in sacchetti da 3-5 kg.

L'utilizzo della codifica EAN 128 prevista sui prodotti finiti, consente di trasferire ai clienti le informazioni sulla tracciabilità.

THE FACTORY AND THE PROCESSING LINES

SOLANA is a brand-new factory located in Maccastorna (LO) and the total processing capacity is 3.500-4.000 tons per day.

The production lines are divided in juice/purée and peeled tomatoes.

The juice/purée lines have the following steps:

- systems of enzymatic de-activation cold/hot/warm break
- a set of turbo-refiners characterised by innovative components and with the possibility of changing the speed and the adjustment angle of the shovels
- a set of Evaporators Venus® with a total exceeding capacity of 100.000 l of evaporated water per hour
- lines of aseptic filling in mod Macropack

The diced tomatoes production lines have a capacity of 50 tons per hour. They are composed by 2 thermo-physical peeling machines, cutting machines for a dicing variable size from 10x10 to 19x19, or pulping machine, or finisher, optical sorting machines, metal detectors, equipments for PH regulation, salts addition and other ingredients, lines for aseptic filling in mod. Macropack and line with ohmic pasteurization and aseptic filling machine in 3-5 kg pouches. The final coding of finished products with the EAN 128 gives all the traceability information to the final clients.