



Un invito a tavola

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

PEPERONI ARROSTITI

INGREDIENTI

Peperoni, olio di semi di girasole, aceto di vino (può contenere tracce di **SOLFITI**), sale, miscela di spezie e piante aromatiche, acidificante: E 330, conservante: E200.

CONSERVAZIONE

Tenere in frigorifero da 2° a +7°C.

SCHELF LIFE

Tempo Minimo di Conservazione garantito 90 gg.
Una volta aperto, tenere il prodotto in frigorifero.
Si consiglia il consumo nell'arco di 7 giorni.



PRODOTTO

codice prodotto	B105141
codice EAN	8020444001250
peso netto	1000 gr.
peso sgocciolato	650 gr.

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipo	Vaschetta
Materiale	Polipropilene
Dimensioni	mm 283x210x35
Peso	58 gr.
Colore	Bianco

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipo	Scatola
Materiale	Cartone
Colore	Bianco
Dimensioni	mm 418x290x123
Vaschette x cartone	6

COMPOSIZIONE PALLET

Colli per strato	6
Strati x pallet	10
Altezza	mm1400

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E MICROBIOLOGICI

pH	<4,5	Stafilococchi Aureo	< 50 ufc/g
a _w	0,97 < a _w	Salmonella	Assenti/25g
CBT	< 10 ⁴ ufc/g	Listeria Monocytogenes	Assenti/25g
Coliformi totali	< 500 ufc/g	Clostridi Solfitoriduttori	< 10 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g	Lieviti	< 1000 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI x 100 gr di PRODOTTO

	VALORE	U.M.
Valore energetico	82/339	Kcal. – Kj
Grassi	6.34	g
Acidi grassi saturi	<0.01	g
Carboidrati	4.91	g
Di cui zuccheri	3.40	g
Proteine	0.52	g
Sale	1.59	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso con segni di grigliatura.	Odore Caratteristico del prodotto	Gusto Caratteristico del prodotto, senza retrogusti anomali.
---	--	---

OGM	SI	NO
Prodotto o materie prime per questo utilizzate (in particolare aromi e additivi) contengono proteine o DNA geneticamente modificati.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Per il prodotto o le relative materie prime (in particolare aromi e additivi) vengono utilizzati OGM.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Il prodotto può contenere proteine o DNA geneticamente modificati in quantità superiore allo 0,9 % per ingrediente.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

ALLERGENI

PUÒ CONTENERE TRACCE DI SOLFITI. Pur essendo lavorati nello stabilimento prodotti a base di uova, di latte, di glutine, pesce e prodotti derivati, sedano e prodotti derivati, la probabilità di cross contamination è ridotta al minimo in quanto si diversificano i giorni di lavorazione ed ad ogni cambio di lavorazione tutte le attrezzature, gli utensili e gli ambienti vengono sanificati.

FASI DI LAVORAZIONE

Sgrondatura, aromatizzazione, invaschettamento con liquido di governo, confezionamento sottovuoto, stoccaggio.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Nell'azienda sono attive su tutte le linee produttive le procedure HACCP, SSOP E GMP. dichiara, inoltre, di operare in conformità a tutte le normative vigenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita e garantisce la rintracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera.

CERTIFICAZIONI

L'azienda è in possesso delle seguenti certificazioni:
UNI EN ISO 9001:2015. Certificato N 4095
BRC Food: Certificato N P1873
IFS: Certificato N P1874

