

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	PEPERONI ALLA FIAMMA al naturale				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Peperoni arrostiti alla fiamma, in falde intere, immersi in una soluzione salina ad acidità controllata.				
INGREDIENTI:	Peperoni arrostiti rossi e gialli (86%), acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico. Agente di resistenza: cloruro di calcio (E509)				
CONFEZIONAMENTO	Vassoi termoretratti con supporto di cartone su: EUROPALLET da 80*120 cm				
UNITA' DI VENDITA:	Capacità	Peso netto Peso Sgocciolato	Pezzi per cartone	Cartoni per pedana	Pezzi per pedana
EAN:8004534132000	314cc	280gr / 240 gr	12	156	1872
EAN:8004534132451	850cc	780gr /620gr	12	72	864
COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE:			CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E IGIENICO-SANITARIE:		
PARAMETRI (Valori medi per 100 gr di prodotto sgocciolato)			PARAMETRI	Unità di Misura	Valore
VALORE ENERGETICO	Kcal	27,0	pH	--	< 4,50
	KJ	114	Aw	--	<0.93
GRASSI Di cui saturi	g	0,3	Anaerobi solfito riduttori	ufc/ g	<10
	g	0,0			
CARBOIDRATI Di cui zuccheri	g	4,0	Escherichia coli	ufc/ g	<10
	g	4,0	Stafilococchi c.p.	Ufc/g	<10²
FIBRE ALIMENTARI	g	1,8	Salmonella Spp	P/A in 25 g	Assente
PROTEINE	g	0,9			
SALE	g	1,50			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:			T.M.C. (tempo minimo di conservabilità):		
Da conservarsi in luogo fresco e asciutto; Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigorifero e consumarlo in 3-4 giorni.			36 mesi dalla data di produzione, se correttamente conservato.		
INDICAZIONI SUPPLEMENTARI:			Prodotto pastorizzato, senza conservanti.		
DESTINAZIONE D'USO: Ideali per accompagnare pizze, spuntini e grigliate di carne.					
Il prodotto non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM).					

DICHIARAZIONE ALLERGENI

PEPERONI ALLA FIAMMA AL NATURALE			
Allergeni alimentari <i>(Allegato bis Dir. 2007/68/CE e succ. agg.)</i>	Presente come ingrediente*	Presente come contaminante*	Presente in Azienda***
<i>Cereali contenenti glutine e derivati</i>			
<i>Crostacei e prodotti derivati</i>			
<i>Uova e prodotti derivati</i>			
<i>Pesce e prodotti derivati</i>			X
<i>Arachidi e prodotti derivati</i>			
<i>Soia e prodotti derivati</i>			
<i>Latte e prodotti derivati</i>			
<i>Frutta a guscio</i>			
<i>Sedano e prodotti derivati</i>			
<i>Senape e prodotti derivati</i>			
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>			
<i>Anidride solforosa e solfiti</i>			X
<i>Lupini e prodotti derivati</i>			X
<i>Molluschi e prodotti derivati</i>			

* S'intende per "ingrediente" qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto, utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata (definizione da Reg. UE 1169/2011)

** S'intende per contaminante ogni sostanza **non aggiunta intenzionalmente** ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione, della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente (definizione da Reg. UE 1169/2011)

*** Vengono messe in atto adeguate precauzioni per evitare contaminazione crociata.

REV. E DATA	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
Rev. 4 del 01.05.2021	RGSA	RGQ	AU

L'AZIENDA E' REGISTRATA CON U.S FOOD AND DRUG ADMINISTRATION