



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

PRODOTTO:	Composta di peperoni
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Peperoni 64%, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, prezzemolo, peperoncino, aglio, correttore di acidità: acido citrico, acido ascorbico
IDONEITA' AL CONSUMO:	Tutti i consumatori. (Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939.
INDICAZIONI D'USO:	Scaldare per qualche minuto in padella, bagnomaria o microonde. Versare sulla pasta e mescolare. Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE	Colore: Verde	Piombo: < 0,2 ppm
	pH: 3,8 < pH < 4,2	Cadmio: < 0,1 ppm
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	R.O.: 10 < R.O. < 12	Sapore: gradevole
	Alfatossine totali: < 4 microg/Kg	Odore: gradevole
VALORI NUTRIZIONALI:	Alfatossina B1: < 2 microg/Kg	
	Ocratossina A: < 3 microg/Kg	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	CBT: <1000 ufc/gr	Staphiloc. Aureo: assenti
	Coliformi totali: <10 ufc/gr	Bacillus cereus: assenti
VALORI NUTRIZIONALI:	Coliformi fecali: assenti	Clostridi: <10 ufc/gr
	Escherichia coli: assenti	Lieviti: <100 ufc/gr
VALORI NUTRIZIONALI:	Salmonella: assenti	Muffe: <1000 ufc/gr
	(su 100 g. di prodotto finito)	
VALORI NUTRIZIONALI:	Valore Energetico:	105 Kcal / 433KJ
	Proteine:	1,3g
VALORI NUTRIZIONALI:	Carboidrati:	3,9 g
	Grassi totali:	10,2 g
VALORI NUTRIZIONALI:	di cui zuccheri:	2 g
	di cui saturi:	1,5 g
VALORI NUTRIZIONALI:	Fibre:	1,7g
	Sale:	0,6 g

IMBALLO:	Vaso da ml. 212 – 314 – 370 - 580 – 1062 - 3100 Capsula di sicurezza Base di cartone / Vassoio di cartone Film trasparente per copertura finale del fardello
-----------------	---

FORMATO	SPECIFICHE PER FARDELLO			
	Peso netto	Confezione da pezzi	Dimensione fardello (mm)	Peso fardello (Kg)
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,2
314 ml	280 g	3x4 (12 pezzi)	310x230x95	5,5
370 ml	350 g	3x4 (12 pezzi)	288x216x119	6,51
580 ml	540 g	3x2 (6 pezzi)	335x220x120	5,0
1062 ml	980 g	3x2 (6 pezzi)	335x220x165	8,7
3100 ml	2900 g			



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS				
	PEDANA EPAL 80X120				
	<i>Fardelli per strato</i>	<i>Strati</i>	<i>Fardelli per pallet</i>	<i>m³</i>	<i>Altezza</i>
212 ml	18	12	216		
314 ml	11	12	132		
370 ml	14	11	154		
580 ml 6 pz	11	12	132		
580 ml 12 pz	10	10	100		
1062 ml	11	8	88		
3100 ml					

PROCESSO PRODUTTIVO:	Il componente principale della conserva (materia prima vegetale semi lavorata) viene messo a dissalare in vasconi con acqua e viene corretto il pH. Successivamente la materia prima viene condita in vario modo prima di procedere al riempimento dei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti, riempiti con il liquido di governo, vengono tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro.
ETICHETTATURA:	L' etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi.
SCADENZA:	T.M.C. : 24 MESI
LOTTO:	Ben evidente su ogni vasetto
MADALITA' DI TRASPORTO:	Temperatura ambiente

ALLERGENI ALIMENTARI			
	AGGIUNTA INTENZIONALE	POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	NO		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	NO		Si
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	NO		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)	NO		Si
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	NO		Si
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	NO		Si
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)	NO		NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO	NO		NO

DATA: 09/05/2022

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).