



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 10/05/2022
Edizione 01

PRODOTTO:	Peperoni in olio
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Peperoni 64 %, olio di semi di girasole, prezzemolo, peperoncino, sale, aglio, aceto di vino, 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:	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
	R.O.:	10 < R.O. < 12	Sapore:	gradevole
	Alfatossine totali:	< 4 microg/Kg	Odore:	gradevole
	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
	Coliformi fecali:	assenti	Clostridi:	<10 ufc/gr
	Escherichia coli:	assenti	Lieviti:	<100 ufc/gr
	Salmonella:	assenti	Muffe:	<1000 ufc/gr
VALORI NUTRIZIONALI:	(su 100 g. di prodotto finito)			
	Valore Energetico:	140 Kcal / 561KJ		
	Proteine:	0,6g		
	Carboidrati:	2,5 g		
		<i>di cui zuccheri:</i>	2,1 g	
	Grassi totali:	12,3g		
		<i>di cui saturi:</i>	2 g	
	Fibre:	4,4 g		
Sale:	0,8 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 10/05/2022
Edizione 01

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS					
	PEDANA EPAL 80X120			PEDANA USA 100X120		
	Fardelli per strato	Strati	Fardelli per pallet	Fardelli per strato	Strati	Fardelli per pallet
370 ml	14	11	154			
314 ml America	11	12	132			
212 ml	18	12	216			
580 ml	11	12	132			
1062 ml						
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: 10/05/2022

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