

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>PEPERONI ALLA BRACE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>
<b>INGREDIENTI</b>	INGREDIENTI: peperoni 63%, olio extra vergine di oliva 34%, sale, aglio, peperoncino, prezzemolo, aceto di vino, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
<b>DATI SULLA CONFEZIONE E QUANTITÀ NETTA</b>	<b>VASO:</b> 212ml mod. Ergo/ <b>PESO NETTO:</b> 200g
<b>DATI SULL'IMBALLAGGIO</b>	<b>Nr di vasi per scatola di cartone:</b> 12 <b>Peso lordo della scatola:</b> 5760g circa <b>Nr di scatole per strato bancale:</b> 10 scatole <b>Nr di scatole per bancale:</b> 120 scatole <b>Imballaggio primario:</b> Vaso GL 70 – Raccolta Vetro. Capsula C/FE 91 – Raccolta Metallo.
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE E LOTTO</b>	<b>TMC indicato con: da consumarsi preferibilmente entro il :</b> vedi capsula <b>LOTTO:</b> vedi capsula <b>INK JET BORDO CAPSULA</b>
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	<b>CONFEZIONE CHIUSA:</b> 36 mesi per confezione conservata in luogo fresco ed al riparo dai raggi solari <b>DOPO L'APERTURA:</b> conservare in frigo e consumare entro 7gg
<b>CARATTERISTICHE</b>	Peperoni grigliati su pietre laviche roventi, insaporiti da spezie che ricordano il Mediterraneo e riposti in olio extra vergine di oliva. Colore: Rosso e giallo brillante con il lucido dell'olio extra vergine d'oliva. Odore: Intenso e aromatico. Note di peperoni cotti, con sentori di prezzemolo, pungenti di aglio e leggermente acidi di aceto. Sapore: Ricco, sapido, dolce e acidulo, con una nota erbacea e una piccantezza finale. Consistenza: Morbida e carnosa.
<b>CONSIGLI DI UTILIZZO</b>	Ideali per antipasto, contorno o per farcire panini e focacce.
<b>Requisiti chimico/fisici</b>	Ph ≤ 4,3
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b> Valori medi per 100g di prodotto netto sgocciolato	<b>ENERGIA:</b> 238 kJ / 57 kcal <b>GRASSI TOTALI:</b> 3,8 g di cui acidi grassi saturi 0,5 g <b>CARBOIDRATI:</b> 2,2 g di cui zuccheri 1,3 g <b>PROTEINE:</b> 1,8 g <b>SALE:</b> 0,23 g
<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b> ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità. <b>Muffe:</b> Assenti/g <b>Escherichia coli:</b> Assente/g <b>Salmonella spp.:</b> Assente/25 g <b>Listeria monocytogenes:</b> Assente/25 g <b>Clostridium Botulinum e sue spore:</b> Assente/g
<b>INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI</b> (all.II Reg. UE 1169/2011)	<b>IL PRODOTTO E' PRIVO DI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crostacei e prodotti a base di crostacei</li> <li>• Uova e prodotti a base di uova</li> <li>• Arachidi e prodotti a base di arachidi</li> <li>• Soia e prodotti a base di soia</li> <li>• Frutta a guscio, vale a dire: vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti</li> <li>• Senape e prodotti a base di senape</li> <li>• Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</li> <li>• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</li> <li>• Molluschi e prodotti a base di molluschi</li> </ul> <b>SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATE NELLO STABILIMENTO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati</li> <li>• Sedano e prodotti a base di sedano</li> <li>• Pesce e prodotti a base di pesce</li> <li>• Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</li> </ul> <p>“Nello stabilimento si attuano idonee procedure di sanificazione e di gestione per evitare il rischio di contaminazioni crociate da allergeni”</p>