

Data emissione: 22/02/2017 Codice: ST/0762 R 4

Redatto da: RAQ Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni lombardi Zuccato 370 ml



INGREDIENTI

Peperoni, acqua, aceto di vino, sale, antiossidanti: acido citrico, anidride solforosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Energia:	51 KJ / 12 Kcal	
Grassi:	0,2 g	
di cui - acidi grassi saturi:	0,0 g	
Carboidrati:	0,9 g	
di cui - zuccheri:	0,5 g	
Fibre:	0,80 g	
Proteine:	1,3 g	
Sale:	2,2 g	

CARATTERISTICHE FISICHE	
Quantità netta:	320 g
Quantità sgocciolata:	175 g
Codice EAN prodotto:	0000080082071



Data emissione: 22/02/2017	Codice: ST/0762	R 4
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni lombardi Zuccato 370 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140007629
Dimensione fardello:	305 x 230 x 110 mm
Peso lordo fardello:	6,2 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	520 ± 10% g
Numero vasi pallet:	1584
Numero colli pallet:	132
Numero colli per strato pallet:	12
Numero strati pallet:	11
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	75 mm
Altezza vaso:	110 mm
Capacità contenitore:	370 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI		
Aspetto:	Peperoni qualità lombardi con la caratteristica forma a sigaretta, dal colore verde chiaro tendente al giallo in liquido limpido	
Sapore:	Acetato, caratteristico	
Consistenza:	Croccante	

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO		
Acidità in acido acetico:	1,6 ± 0,2	
Ph:	< 4,1	
Sale (clorudo di sodio) in %:	2,5 ± 0,2	



Data emissione:22/02/2017	Codice: ST/0762	R 4
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni lombardi Zuccato 370 ml

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Anaerobi solfito riduttori:	< 10 UFC/g
Escherichia coli beta-glucoronidasi positivi:	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes:	assente/25 g
Stafilococchi coagulasi positivi (staphylococcus aureus e altre specie):	< 10 UFC/g
Salmonella spp:	assente/25 g

DIFETTI ACCETTABILI IN % SU PESO	
Unità rotte/danneggiate/lesionate:	<= 5
Unità fuori calibro:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato,):	<= 2
Unità macchiate:	<= 4
Difformità di colore:	<= 5
Presenza attacco da parassiti:	<= 2

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Conservare a temperatura ambiente; una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero.



Data emissione:22/02/2017	Codice: ST/0762	R 4
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni lombardi Zuccato 370 ml

ALLERGENI				
Allergeni	Categoria	Ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	3		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	4	Materia prima	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni:

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)
- 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)
- 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto
- 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)

DICHIARAZIONE OGM: Sulla base delle informazioni e delle dichiarazioni ricevute dai fornitori, si può affermare che il prodotto e tutti gli ingredienti ed additivi in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi geneticamente modificati. (Reg. CEE n. 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.).

Azienda certificata secondo le norme UNI EN ISO 14001:2004 e IFS rev. 6.