



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **V53**

DESCRIZIONE: **PEPERONATA DELLA CASA**

#### INGREDIENTI:

Peperoni (68%), cipolla, olio di semi di girasole, concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di vino, sale, amido di riso, fiocchi di patate, correttore di acidità, acido citrico.

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformità del Regolamento UE 1169/2011 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 36 del Regolamento medesimo.

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica procedure atte a controllare la presenza, la movimentazione e l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati in conformità al regolamento UE 1169/2011. Allo stesso modo Menu' comunica le informazioni in etichetta come previsto dallo stesso regolamento)

#### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

<b>Peso netto</b>	<b>Peso sgocciolato</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale confezione</b>	<b>Dimensione confezione (hxdiam.) mm</b>
2600 g	---	2850 g	Scatola in banda stagnata	153 x 157

#### SECONDARY PACKAGING

<b>Tipologia</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale</b>	<b>Dimensione (LxIxh) mm</b>
Fardello da 06 scatole	KG 17,6	Termoretraibile in polietilene	470 x 315 x 155

#### PALLETTIZZAZIONE

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
120 x 80 x 139	6	8	48	865,00	20,00

#### PALLETTIZZAZIONE (estero)

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
120 x 80 x 139	5	8	40	724,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **V53**

DESCRIZIONE: **PEPERONATA DELLA CASA**

#### MODALITA' DI CODIFICAZIONE

<b>Prodotto</b>	<b>Packaging secondario</b>	<b>Pallet</b>
Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione.	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione.	---

CODICE A BARRE

8002960502183

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960510270

NOMENCLATURA COMBINATA

20059980

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente.

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente.

#### TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 36 mesi

T.M.C. indicato sulla confezione

#### ISTRUZIONI D'USO

Consigliato per contorni e panini. Semplicemente scaldare e servire. Per una personalizzazione del prodotto 'rinfrescare' con olio extravergine o altro.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH 3,9 - 4,4



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **V53**

DESCRIZIONE: **PEPERONATA DELLA CASA**

### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto (a pH < 4,61) ha subito un trattamento termico in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.  
Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.  
Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.  
Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.  
Peso e controllo peso conformi alla legge.  
Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE COME DA REG. (UE) N. 1169/2011

Per 100 g di prodotto  
Energia 89 kCal - 369 kJ  
Grassi 5,2 g  
di cui saturi 0,5 g  
carboidrati 8,6 g  
di cui zuccheri 7,3 g  
Proteine 1,0 g  
sale 1,4 g

Data 25/05/2017

Menu Srl  
