

Data emissione: 21/09/2016 Codice: ST/0692 R 2

Redatto da: RAQ Verificato e approvato da DIR

SCHEDA TECNICA

Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 720 ml



INGREDIENTI

Peperoni, acqua, aceto di vino, zucchero, sale, aromi.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Energia:	123 KJ / 29 Kcal	
Grassi:	0,10 g	
di cui - acidi grassi saturi:	0,00 g	
Carboidrati:	5,20 g	
di cui - zuccheri:	4,90 g	
Fibre:	0,90 g	
Proteine:	1,40 g	
Sale:	1,40 g	

CARATTERISTICHE FISICHE	
Quantità netta:	680 g
Quantità sgocciolata:	350 g
Codice EAN prodotto:	0000080082057



Data emissione: 21/09/2016	Codice: ST/0692	R 2
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 720 ml

CARATERISTICHE FISICHE	
Codice EAN fardello:	8009140006929
Spessore taglio:	6 ± 1 mm
Dimensione fardello:	345 x 258 x 155 mm
Peso lordo fardello:	12,5 ± 10% Kg
Peso lordo pezzo:	1040 ± 10% g
Numero vasi pallet:	864
Numero colli pallet:	72
Numero colli per strato pallet:	9
Numero strati pallet:	8
Confezione:	Termoretraibile
Numero pezzi collo:	12
Materiale contenitore:	Vaso Vetro
Diametro vaso:	85 mm
Altezza vaso:	155 mm
Capacità contenitore:	720 ml
Shelf life alla data di produzione:	36-40 mesi
Shelf life minima alla consegna:	12 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI	
Aspetto:	Mix di peperoni rossi e gialli in liquido di governo tagliati a strisce
Sapore:	Rotondo e leggermente aromatizzato
Consistenza:	Croccante

CARATTERISTICHE CHIMICHE SUL PRODOTTO		
Acidità in acido acetico:	1 ± 0,3	
Ph:	< 4,1	
Sale (clorudo di sodio) in %:	1.8 ± 0.3	



Data emissione:21/09/2016	Codice: ST/0692	R 2
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 720 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 fuori calibro:	<= 10
Materiale vegetale estraneo:	<= 0,5
Consistenza inadeguata (prodotto molle, raggrinzito, sfibrato,):	<= 3
Unità macchiate:	<= 2
Difformità di colore:	<= 2

CONSERVAZIONE E TRASPORTO

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



Data emissione:21/09/2016	Codice: ST/0692	R 2
Redatto da: RAQ	Verificato e approvato da DIR	

SCHEDA TECNICA

Peperoni agrodolci a strisce Zuccato 720 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	3		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 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e IFS rev. 6.

Tutte le referenze crauti identificate dalla dicitura "Lotta Integrata Certificata" sono inoltre certificate a fronte del DTP 021 (CSQA) e a fronte della norma UNI EN ISO 22005:08.