



Ferrari & Franceschetti SpA Loc. Santo Stefano 37046  
Minerbe (VR) Italia T +39 0442 640011 F +39 0442 641465  
Internet: www.ista.it - E-mail: cq@ista.it

### Modulo 27,00 Scheda tecnica

Rev. 02

Pagina 1 di 2

1	CODICE E REVISIONE ISTA'	0030-S-2
	Denominazione di vendita	<b>PEPERONATA LT 2/2000</b>
	Descrizione	Specialità gastronomica, ottenuta con una miscela di peperoni rossi e gialli. Conserva vegetale pastorizzata.
	Consigli d'uso	Prodotto utilizzato come contorno di verdura per carne lessata, bolliti o arrosti. Il formato commercializzato è destinato al catering e alla ristorazione collettiva.

2	<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO</b>	
	<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
2.1	Colore / aspetto	Caratteristico dei vegetali presenti
	Odore	Aromatico, caratteristico dei vegetali presenti.
	Sapore	Aromatico, caratteristico dei vegetali presenti.
	Consistenza	Tenera ma compatta

	<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>	
2.2	Contaminanti	Entro i limiti della vigente legislazione italiana ed europea
	Corpi estranei	Assenti
	Tariffa Doganale	20059070
	Processo di pastorizzazione	F° 100 °C > 8 min.

	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	Valore
2.3	Peso netto g / oz	2000 g / 71 oz
	Peso sgocciolato g / oz	/
	Quid	/
	% NaCl	1 / 1,5 %
	pH omogeneizzato	4,10 +/- 0,2

	<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
2.4	<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Unità di misura	Valore Max
	CBT	UFC/g	< 1000
	Coliformi totali	UFC/g	< 100
	<i>E. coli</i>	UFC/g	< 100
	Lieviti	UFC/g	< 100
	Muffe	UFC/g	< 100
	Salmonella	UFC / 25 g	Assente
	<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC / 25 g	Assente

	<b>INGREDIENTI IN ETICHETTA</b>	
4	Peperoni rossi e gialli (65%), cipolla (19%), polpa di pomodoro (13%),olio di semi di girasole, zucchero, sale, basilico, correttore di acidità: E330.	

5	TMC Termine Minimo di Conservazione	36 mesi dalla produzione. Conservare lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce solare.
---	-------------------------------------	--

6	TEMPERATURA	Stoccaggio: Temperatura ambiente	Trasporto: Temperatura ambiente
---	-------------	----------------------------------	---------------------------------

7	INDICAZIONI IN ETICHETTA	Codice EAN
	Denominazione di vendita	Una volta aperto conservare in frigo per max 3 giorni
	Peso netto / Peso sgocciolato	T.M.C.
	Marchio dell'azienda e sede di stabilimento	Lotto + Codice
	Elenco ingredienti: vedi sopra	



Ferrari & Franceschetti SpA Loc. Santo Stefano 37046  
Minerbe (VR) Italia T +39 0442 640011 F +39 0442 641465  
Internet: www.ista.it - E-mail: cq@ista.it

Modulo 27,00 Scheda tecnica

Rev. 02

Pagina 2 di 2

**CONTENUTO ALLERGENI**

ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Frutta in guscio		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di sesamo		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
Lupino e prodotti a base di lupino		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO2		X

**VALORI NUTRIZIONALI (PARAMETRI PER 100 g)**

PARAMETRO	Unità di misura	Valore
Energia	Kj	266
	kcal	64
Grassi	g	2,86
Acidi grassi saturi	g	0,3
Carboidrati	g	8,35
Zuccheri	g	6,16
Proteine	g	1,1
Sale	g	0,705

**PACKAGING**

PRIMARIO	
Descrizione	Latta in banda stagnata E 4/1 aceto 2 kg. Interno 2 verniciature epossifen. /Esterno 1 verniciatura epossifenolica. Agraffatura verticale con saldatura elettrica. Coperchio/fondo 2 verniciature epossifenoliche/ 1 verniciatura epossifenolica.
Formato	2 kg
SECONDARIO	
Descrizione	Termopack
Confezioni per collo	6
Peso lordo collo kg	13
Misure collo in mm	465 x 310 x 125
PALLETIZZAZIONE	
Tipo pallet	EPAL
Totale colli	60
Totale confezioni	360
Misure bancale in cm	80 x 120 x 165
Peso lordo pallet	810

**REQUISITI LEGALI E ALTRI REQUISITI**

11	Pesticidi e metalli pesanti inferiori ai limiti di legge vigenti in Italia e nell'Unione Europea. Idoneità degli imballaggi al contatto con gli alimenti. Conformemente alle Dir. CE 1829/2003 e CE 1830/2003 sull'autorizzazione, etichettatura e tracciabilità. L'azienda dichiara che il prodotto ed i suoi ingredienti, non sono geneticamente modificati all'origine o nei loro componenti, in parte o totalmente e non richiedono pertanto di essere etichettati in accordo con la normativa sopracitata. La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti. ISTA F&F SpA si riserva di apportare delle modifiche o delle variazioni senza preavviso
----	---

**Firme di approvazione**

12	Data di emissione 18/02/2015	Redatto da Paola Patuzzo	Approvato da Ferrari Walter
----	---------------------------------	-----------------------------	--------------------------------