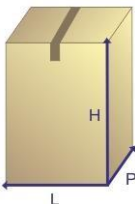


		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2024
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Peperoni arrostiti, interi, pelati.		
CODICE PRODOTTO:		79621		
CODICE ARTICOLO		79621		
CODICE EAN		5060537655529		
CODICE DOGANALE		20049098		
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:		NA		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:		Peperoni interi, arrostiti e pelati “a fiamma”.		
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:		Peperoni rossi interi, arrostiti, surgelati		
INGREDIENTI:		100% peperoni rossi		
STATO DEL PRODOTTO:		Precotto		
ORIGINE:		Turchia		
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Certificazione/Specifiche: - Modalità di preparazione: Utilizzare come un prodotto fresco. Una volta scongelato il prodotto può essere consumato tal quale.		
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)		Allergeni		
		SI/NO		CROSS CONTAMINATION
		1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO
		2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO
		3. Uova e prodotti a base di uova		NO
		4. Pesce e prodotti a base di pesce		NO
		5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO
		6. Soia e prodotti a base di soia		NO
		7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.),		NO		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 04/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Peperoni arrostiti, interi, pelati.					
	nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati						
	9. Sedano e prodotti a base di sedano			NO	NO		
	10. Senape e prodotti a base di senape			NO	NO		
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			NO	NO		
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito			NO	NO		
	13. Lupini e prodotti a base di lupini			NO	NO		
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi			NO	NO		
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore.						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:		-18°C.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		720 giorni (5 giorni dopo apertura/scongelo)					
UNITÀ DI BASE		Cartone					
CALIBRO		50g					
PESO NETTO CARTONE:		6 kg					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	38,5 x 29,5 x 15,5	6 cartone	6 kg	6 buste da 1kg	/

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO				Ultima versione 04/2024		
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Peperoni arrostiti, interi, pelati.						
	Strati		8 cartoni					
	Pallet	120 cm x 80 cm x 190.500 cm	72cartoni				n° 8 cartoni per strato, n°9 strati per pallet	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	GEMRCN: - Classificazione: Verdure cotte diverse da quelle secche, > 50% di verdure - - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi: 10/20 - Seguire le raccomandazioni del GEMRCN per bambini dai 3 anni, adolescenti, adulti e anziani (Allegato 4 del GEMRCN).							
	Valori nutrizionali medi		Per 100g		Per 150g			
	Energia		75 kJ / 18 kcal		113 kJ / 27 kcal			
	Grassi		0 g		-			
	di cui acidi grassi saturi		0 g		-			
	Carboidrati		4,76 g		7,1 g			
	di cui zuccheri		2,38 g		3,6 g			
	Fibre		-		-			
	Proteine		0 g		-			
	Sale		0 g		-			
	Specifiche nutrizionali	Sodio:		0 mg		0 mg		
		Calcio:		-		-		
CARATTERISTICHE FISICO – CHIMICHE E REQUISITI MICROBIOLOGICI			CONFORMITA' / NORMA					
	Flora aerobica30°C							

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2024
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Peperoni arrostiti, interi, pelati.		
	Flora lattica	Conforme alla categoria di riferimento / FCD (Federazione del Commercio e della Distribuzione) versione del 14/10/2022 applicabile da gennaio 2023	
	Rapporto Flora / Lattici		
	ASR 46°C		
	Staphylococcus coag.+		
	Clostridium perfringens		
	Muffe / lieviti		
	Enterobatteriacee		
	Coliformi 30°C		
	Listeria mono.		
	Salmonella		
	Pseudomonas		
	Escherichia coli		

		SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO		Ultima versione 04/2024	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:		Peperoni arrostiti, interi, pelati.			
		Bacillus cereus			
Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari. Assenza di OGM ai sensi dei Reg. 1829/2003 e 1830/2003 Radiazioni ionizzanti: Senza radiazioni ionizzanti / materia prima ionizzata					
ETICHETTATURA AMBIENTALE		Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)	
		Packaging	Codice	Packaging	Codice
79621 Peperone intero arrostito pelato		Busta	LDPE 4		
IMMAGINE					

NOTA:

Le raccomandazioni e le interpretazioni fornite nel presente report sono espresse secondo standard professionali al fine di garantire una loro chiara valutazione, in conformità con le normative e le best practices vigenti alla data dell'emissione del report. Interpretazioni e opinioni diverse da parte di autorità, organismi di ispezione o qualsiasi ente e istituzione possono verificarsi e modificare la base e i risultati del presente documento, laddove la normativa possa essere interpretata in modi diversi, senza implicare alcuna responsabilità da parte di Mérieux NutriSciences.

Le interpretazioni fornite nel presente report sono opinioni professionali basate sull'esperienza e sulle informazioni fornite dal cliente e dai suoi rappresentanti e rappresentano un servizio di consulenza tecnica.