

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4159

PEPPERMIX 3/1

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperone Tricolore (rosso, giallo, verde) intero detersolato della varietà Capsicum annum.

IMPIEGO

E' indicato per Antipasti e Contorni.

INGREDIENTI

Peperone (Capsicum annum), acqua, zucchero, aceto di canna da zucchero, sale, antiossidante: acido L-ascorbico, addensante: cloruro di calcio .

SENZA GLUTINE

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Peperone a forma ovoidale detersolato

Colore: giallo , rosso , verde

Odore: tipico, caratteristico

Sapore: caratteristico, senza retrogusti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Lysteria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma, Italia

Prodotto in Perù

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R03A

SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4159 PEPPERMIX 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
 Peso netto: 2,500 kg
 Capacità: 2650 ml
 Formato di vendita: 6 scatole
 Peso sgocciolato dichiarato: 1,000 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
 Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
 Conservazione prodotto aperto: temperat. refrigerazione 0/+4°
 Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
 Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
 Altezza: 151,5 mm
 Diametro: 155,0 mm
 Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
 Lunghezza imballo secondario: 470,0 mm
 Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
 Altezza imballo secondario: 160,0 mm
 Dimensione colli in mm: 470*315*160
 Peso imballo secondario: 340,00 g

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
 Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: R03A

SCHEMA TECNICA

COD. 4159
PEPPERMIX 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980041598

ITF14: 08004980141595

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 341 kJ

Energia: 82 kcal

Grassi: 0,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,1 g

Carboidrati: 18,5 g

di cui zuccheri: 13,6 g

Proteine: 0,7 g

Sale: 0,70 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R03A

SCHEDA TECNICA

COD. 4159
PEPPERMIX 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,2 - 3,9
Residuo rifrattometrico(°Brix): 14 - 18
NaCl: 0,4 / 0,6 %

Ultimo aggiornamento: 01.03.2025
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa: R03A