

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4098

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI DOLCELACRIMA 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperoncini rossi a goccia della varietà capsicum Chinese intero con pelle.

La materia prima deve presentarsi sana e priva di marcescenza visibile di pezzatura regolare.

IMPIEGO

É indicato per preparare antipasti, contorni, secondi piatti, torte salate.

INGREDIENTI

Peperoncino rosso, acqua, aceto di vino, zucchero, sale, antiossidante: acido ascorbico, addensante: cloruro di calcio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: carnosa e compatta

Colore: rosso vivo, caratteristico della materia prima utilizzata.

Odore: caratteristico di peperone, assenza di retrogusti di fermentato.

Sapore: tipico di peperone e del prodotto agrodolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I peperoni dopo accurato lavaggio vengono cerniti .

Ultimo aggiornamento: 29.11.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4098

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI DOLCELACRIMA 1/1

Pagina 2 di
4

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e colmato successivamente con liquido di governo agrodolce .
Dopo e aggraffatura, viene sottoposto a trattamento termico, che garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.
Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,793 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,325 kg
Peso lordo confezione: 0,877 kg
Peso lordo collo: 5,551 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
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: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 29.11.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4098

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI DOLCELACRIMA 1/1

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 210,0 mm
Altezza imballo secondario: 125,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*210*125
Peso imballo secondario: 290,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 132

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 208

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 14
Colli per pallet: 224

CODICI EAN

EAN13: 8004980040980
ITF14: 08004980140987

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 360 kJ
Energia: 90 kcal
Grassi: 0,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 19,0 g
di cui zuccheri: 15,0 g
Proteine: 2,0 g
Sale: 0,48 g
Fibra: 1,0 g

Ultimo aggiornamento: 29.11.2016
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4098

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI DOLCELACRIMA 1/1

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

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: 29.11.2016

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: