



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6208

Rev 01 del
03/07

PEPERONI ARROSTITI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Preparati con peperoni rossi e gialli, perfettamente maturi e carnosì, applicando una innovativa tecnica di arrostitura in grado di eliminare la pelle mantenendo la consistenza del frutto

IMPIEGO

Antipasto di alta qualità, ottimo pure per guarnizioni e per servire con la "Bagna cauda"

INGREDIENTI

Peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: carnosà

Colore: falde rosse e gialle

Sapore: tipico di peperone arrostito

Odore: caratteristico di prodotto arrostito

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 detorsolati e successivamente cerniti, arrostiti, pelati e tagliati in falde .

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata e colmato successivamente con liquido di governo al naturale.

Dopo disareazione e aggraffatura, viene sottoposto a trattamento termico, che garantisce il mantenimento delle caratteristiche

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6208

Rev 01 del
03/07

PEPERONI ARROSTITI X 6

Pagina 2 di
4

organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si
Peso sgocciolato dichiarato: 0,550 kg
Numero pezzi per scatola: 6 - 14
Peso lordo confezione: 0,884 kg
Peso lordo collo: 5,343 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 banda stagnata E3/1DD
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6208

Rev 01 del
03/07

PEPERONI ARROSTITI X 6

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*205*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120
Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120
Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112
Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980002087
ITF14: 08004980162088

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 104 kJ
Energia: 25 kcal
Grassi: 0,6 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g
Carboidrati: 3,5 g
di cui zuccheri: 3,4 g
Proteine: 0,7 g
Sale: 0,80 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6208

Rev 01 del
03/07

PEPERONI ARROSTITI X 6

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: 3,85 - 4,26

Ultimo aggiornamento: 04.03.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: