



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4156

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI LACRIMA D'ORO 1/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperoncini gialli interi a goccia, di varietà nativa peruviana (capsicum chinense) preparati in agrodolce, senza aggiunta di olio, con acqua, zucchero e aceto. Lavorati dal fresco.

IMPIEGO

Ideali come aperitivo, in abbinamento a carpacci di pesce e carne, su pizza e bruschette e per pasticceria salata. Decorativi anche per primi piatti.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: carnosa e compatta
Colore: giallo vivo
Odore: caratteristico di peperone
Sapore: dolce

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: 28.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4156

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI LACRIMA D'ORO 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: 0,790 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 0,325 kg
Peso lordo confezione: 0,874 kg
Peso lordo collo: 5,533 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 2-4 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: 28.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4156

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI LACRIMA D'ORO 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: 133,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*210*133
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: 11
Colli per pallet: 176

Container pallet 112X112

Colli per strato: 15
Strati per pallet: 13
Colli per pallet: 195

CODICI EAN

EAN13: 8004980041567
ITF14: 08004980141564

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 406 kJ
Energia: 96 kcal
Grassi: 0,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g
Carboidrati: 19,4 g
di cui zuccheri: 14,3 g
Proteine: 1,6 g
Sale: 0,50 g
Fibra: 6,1 g

Ultimo aggiornamento: 28.03.2018
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4156

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINI LACRIMA D'ORO 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: 28.03.2018

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: