

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	01-335 Filetti di peperoni arrostiti 1/1
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. Il prodotto, una volta aperta la confezione, va conservato in frigo (+4°C) e consumato in breve tempo.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Peperoni rossi e gialli (64%), acqua, sale, zucchero, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300.

Direttiva CE 2003/89 e ss.mm.ii. - Il prodotto non contiene allergeni. Non contiene glutine.

Il prodotto non contiene OGM, né ingredienti derivati da OGM ai sensi dei Reg. CE 1829/03 e 1830/03.

Quantità nominale	780 g
Peso sgocciolato	500 g
Imballo	24 confezioni / cartone

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: peperoni rossi e gialli a filetti con segni tipici della grigliatura.

Colore: rosso e giallo tipici del peperone fresco.

Sapore: tipico dei peperoni

Consistenza: sodi e carnosì.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

pH: 4.0 ± 0.4

Cloruro di Sodio: $2.2\% \pm 0.3$

Vuoto: 35 cm Hg massimo – 15 cm Hg minimo

Processo Pastorizzazione: $F_{71} > 30$ min.

Pesticidi: entro i limiti di previsti dalle leggi comunitarie

Metalli pesanti: entro i limiti previsti dalle leggi comunitarie

Corpi estranei: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 37°C (caratteristiche microbiologiche chimico-fisiche, organolettiche invariate). Prodotto pastorizzato.

Carica Batterica Mesofila: < 100 UFC/1g

Coliformi: assenti

Spore di sporigeni anaerobi: < 3 MPN/1g

Listeria Monocytogenes: assente

Stafilococchi coagulasi: assente