

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

PEPERONI GRIGLIATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

DESCRIZIONE PRODOTTO	FALDE DI ORTAGGI FRESCHI GRIGLIATI SOTT'OLIO
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	ITALIA (SICILIA - CALABRIA)
DESTINAZIONE D'USO	A TUTTI I CONSUMATORI ECCETTO SOGGETTI ALLERGICI AI SOLFITI E TUTTI I POSSIBILI ALLERGENI RIPORTATI IN ETICHETTA
TIPO DI IMBALLAGGIO PRIMARIO (Kg)	VASCHEE TERMOALDATE DA 0,200 – 1,000 – 1,400 – 2,500
TIPO DI IMBALLAGGIO SECONDARIO (n° vaschette per cartone)	(24 X 0,200) – (6 X 1,000) – (6 X 1,400) – (3 X 2,500)
SHELF LIFE	4 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	A TEMPERATURA REFRIGERATA (da 0°C a +4°C). UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE MANTENERE IL PRODOTTO COPERTO DI OLIO E NON CONSUMARE IN CASO DI RIGONFIAMENTO DELLA CONFEZIONE
MODALITA' DI UTILIZZO	ANTIPASTO, CONTORNI, BRUSCHETTE, PIZZE, PANINI.
INGREDIENTI	PEPERONI GRIGLIATI, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, ACETO (CONTIENE SOLFITI), AGLIO* (CONTIENE SOLFITI), ORIGANO*, SALE.
TRASPORTO	A TEMPERATURA CONTROLLATA

* Possono derivare da paesi extra-europei

ISTRUZIONI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI			
Tipologia Imballaggio	Materiale	Simbolo Materiale	Destinazione finale
FILM	PLASTICA MISTA (BX15 + PP70)	 OTHER	Raccolta differenziata plastica
VASCHEE	PP5	 PP	Raccolta differenziata plastica

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE	ROSSO/GIALLO ACCESO	ASPETTO	TIPICO DEL PRODOTTO
SAPORE	DECISO, TIPICO DEL PRODOTTO CON NOTA ACETATA	CONSISTENZA	POLPA CONSISTENTE E MORBIDA
ODORE	TIPICO DEL PRODOTTO	CONSERVANTI	ASSENTI



FATTI IN CASA di Magliocco & Perri V. snc
 C.da Creta Rossa ~ 87043 Bisignano (CS) ITALY
 P. IVA 02000440780
 Tel. 0984.940360 ~ Fax 0984.940812
 info.fattiincasa@cert.telecompec.it
 fattiincasa@alice.it ~ qualita@fattiincasa.it
 www.fattiincasa.it

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	STANDARDS PRODOTTO
pH		< 4,2
Ricerca di Salmonella spp.	/25g	assente
Conta di Stafilocchi coagulasi positiva	Ufc/g	< 10
Bacillus Cereus presunto	Ufc/g	< 10
Ricerca di Listeria monocytogenes	/25g	assente
Anerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10
Muffe e lieviti	Ufc/g	<10 ³
Clostridi produttori di tossina botulinica	Assenti	
Tossine botuliniche	Non rilevabile	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

VALORI MEDI	g/100g di prodotto
Valore energetico (Kcal)	108
Valore energetico (KJ)	453
Carboidrati totali	7
di cui zuccheri	1
Grassi totali	7
di cui saturi	1
Proteine	2
Sale	1

IMBALLAGGIO PRIMARIO: il prodotto è idoneo al confezionamento di tutte le tipologie di alimenti.

OGM: Secondo la dichiarazione del produttore primario il prodotto non contiene ingredienti quali richiedono la dichiarazione di qualsiasi contenuto di materia geneticamente modificata in conformità con il Regolamento CE n° 189/2003 e 1830/2003. È opportuno segnalare che nonostante quanto sopra il rischio di contaminazione accidentale non può essere completamente escluso e ne decliniamo qualunque responsabilità per eventuali danni che dovessero derivare da ciò.

NORME PRODUTTIVE:

L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP.

Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

N.B.: L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

LISTA ALLERGENI IN CONFORMITA' AL Reg. (UE) n° 1169/2011

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO		PRESENTI NELLO STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		√		√
CROSTACEI O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		√		√
UOVA O PRODOTTI A BASE DI UOVA		√		√
PESCE O PRODOTTI A BASE DI PESCE		√		√
ARACHIDI O PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	√*			√
SOIA O PRODOTTI A BASE DI SOIA		√		√
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)		√		√
FRUTTA A GUSCIO		√		√
SEDANO O PRODOTTI A BASE DI SEDANO	√*			√
SENAPE O PRODOTTI A BASE DI SENAPE	√*			√
SEMI DI SESAMO O PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO	√*			√
ANIDRIDE SOLFOROSA IN COINCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg o 10ml/l ESPRESSI COME SO2	√		√	
LUPINI O PRODOTTI A BASE DI LUPINI		√		√
MOLLUSCHI O PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		√		√

*POSSIBILE CROSS CONTAMINAZIONE DA PARTE DELLE SPEZIE