REV 00 del 12.01.2019

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

PEPERONI A FILETTO R/G IN OLIO SECCH. KG 5

1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Peperoni rossi e gialli tagliati a filetti
PESO	5 Kg
CODICE	S5 PE1

2. DETTAGLI PRODUTTORE	
PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	info@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Peperoni a filetto	80 %	Peperoni	Italia / Spagna
Olio di semi di girasole	17.6%	Olio di semi di girasole	Europa
Sale	2%	Cloruro di sodio	Italia
Pepe	0.1%	Pepe	Indonesia / Vietnam / India
Aromi	0.1%	Aromi	Europa / Paesi extra CEE
Correttore di acidità: E330	0.1%	Acido citrico	PRC
Antiossidante: E300	0.1%	Acido ascorbico	PRC

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	80 kcal / 382 kJ	D.lgs n77 del 16/02/1993
PROTEINE	1.0 g	ISTISAN 96/34 pag 13
CARBOIDRATI	3.4 g	D.lgs n77 del 16/02/1993
Di cui zuccheri	< 0.1 g	Analisi
GRASSI	6.61 g	ISTISAN 1994/36 MET A pag.41

Di cui saturi	0.3 g	AOAC 996.06
Di cui monoinsaturi	2.37 g	AOAC 996.06
Di cui polinsaturi	3.99 g	AOAC 996.06
FIBRE	1.5 g	AOAC 991.43 AACC32-07
SODIO (mg)	n/a	
SALE	0.3 g	Analisi

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido citrico	E330	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1 %
Acido ascorbico	E300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.1 %

AIUTI DI PROCESSO		
	SI	NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?	X	
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?		X

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Peperoni a filetto 80%, olio di semi di girasole, sale, pepe, aromi, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	**Confezionato**	90 giorni
	Una volta aperto	3/4 giorni
DURATA	**Data di scadenza**	
	Da consumarsi preferibilmente entro	
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	90 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	**Confezionato**	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
	Una volta aperto	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Italia / Spagna	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	80%	
BARCODE	Unità	8033109085052

6. HACCP E METODI DI PROCESSO
Guardare modulo allegato

7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC				

Coliformi				
S. Aureus				
E. Coli				
Salmonella spp/25g				
Listeria spp/25g				
Lieviti				
Muffe				
Clostridium spp				

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	3.95	+/- 0.2	
Aw	0.955		
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE	2.5 %	± 0.5	

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5/6
ALTEZZA PALLET	102.5
TIPO DI PALLET USATO	**EURO:** x
	CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	20.5x22

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

10. TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	**Target:** 5250 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Delicato, senza note di aceto
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Rosso, Giallo intensi con possibili striature verdi

12. OGM

	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illoiesis (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia teernifolia) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X

Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO_2		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE
PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE	
NOME PRODOTTO	Peperoni a filetto in olio
CODICE PRODOTTO	S5 PE1
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.