



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 856

Rev 01 del
03/07

PEPERONCINO A FILETTI

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperoncino tagliato a julienne, essiccato

IMPIEGO

Filetti pronti all'uso; sono una decorazione ideale per aggiungere un tocco di colore e di piccantezza a preparazioni originali frutto della fantasia dello chef (in alternativa allo zafferano). Molto stuzzicante l'abbinamento del peperoncino sul cioccolato

INGREDIENTI

Peperoncino

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: varietà di peperoncino dolce e sottile, che viene tagliato con una specifica tecnica che permette di formare i lunghi filamenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: filamenti lunghi e sottili di 6-8 mm

COLORE: rosso amaranto uniforme

ODORE: intenso di peperoncino

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

TVC: < 1.000.000

Lieviti: < 10.000

Muffe: < 10.000

Salmonella ssp: neg / 25 g

Bacillus Cereus: < 1.000

Staphilococcus Aureus: < 100

Eschericchia Coli: < 1.000

Clostridi Solfito Riduttori: < 100

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il peperoncino a filetti viene automaticamente sottoposto a setacciatura e al confezionamento in scatola. Segue l'etichettamento

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015

Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 856 PEPERONCINO A FILETTI	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

e l'incartamento

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola con tappo clic clac
Peso netto: 0,100 kg
Capacità: 1100 ml
Formato di vendita: cartone 2 pezzi
Peso lordo confezione: 0,238 kg
Peso lordo collo: 0,052 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto
Durata del prodotto aperto: si conserva per 9 mesi
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: barattolo banda stagnata
Altezza: 135,0 mm
Diametro: 113,0 mm
Peso imballo: 138,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 120,0 mm
Altezza imballo secondario: 144,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*120*144
Peso imballo secondario: 52,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015
Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 856

PEPERONCINO A FILETTI

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 30

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 240

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

Container pallet 112X112

Colli per strato: 40

Strati per pallet: 11

Colli per pallet: 440

CODICI EAN

EAN13: 8004980008560

ITF14: 08004980108567

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 711 kJ

Energia: 170 kcal

Grassi: 3,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,6 g

Carboidrati: 46,0 g

di cui zuccheri: 25,2 g

Proteine: 11,0 g

Sale: 0,18 g

Fibra: 13,0 g

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015

Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

COD. 856

PEPERONCINO A FILETTI

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

DATI CHIMICO-FISICI

Umidità: < 15 %

Umidità: < 15 %

Ultimo aggiornamento: 15.04.2015

Data verifica: 15.03.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: