



## PEPERONCINO FRANTUMATO – 1 KG

1.	SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO	
<b>NOME PRODOTTO</b>	Peperoncino frantumato (contuso)	
<b>CODICE PRODOTTO</b>	20002	
<b>PESO NETTO</b>	1 kg	
<b>DENOMINAZIONE</b>	PEPERONCINO FRANTUMATO	
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto fresco, pulito, lavato, essiccato, frantumato e selezionato.	
<b>INGREDIENTI</b>	Frutti del Capsicum spp	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore:	rosso brillante arancione
	Odore:	intenso, aromatico
	Sapore:	tipico, piccante, pungente e acre
	Aspetto:	polvere fine, omogenea
<b>ORIGINE</b>	INDIA, CINA	
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	(della confezione integra) Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.	
<b>TMC</b>	18 mesi	

2.	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> UFC/g = UNITÀ FORMANTI COLONIA PER GRAMMO	parametro	limite
	Carica Microbica Totale	< 2'000'000 UFC/g
	Escherichia coli	< 10 UFC/g
	Bacillus cereus	< 1.000 UFC/g
	Muffe	< 50.000 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria	Assente in 25 g



## PEPERONCINO FRANTUMATO – 1 KG

3.	PARAMETRI CHIMICO-FISICI		
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Umidità	< 11	%
	<b>VALORI NUTRIZIONALI in 100 g</b>		
	Energia	1.355 324	kJ kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	5,8 0,8	g g
	Carboidrati di cui zuccheri	69,9 41	g g
	Fibre	28,7	g
	Proteine	10,6	g
	Sodio	0,09	g
<b>OGM</b>	Non contiene OGM o ingredienti prodotti da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con i Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003		
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti in nessuna fase della sua fabbricazione e non contiene materie prime che siano state sottoposte a trattamenti ionizzanti durante la loro fabbricazione.		

4.	ALLERGENI ED ETICHETTATURA		
<b>ALLERGENI</b> allegato II del Reg. UE 1169/2011	<b>ALLERGENI</b>	Presenza o assenza	sostanza allergizzante
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Assente</b>	-
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>	-
	Uova e prodotti a base di uova	<b>Assente</b>	-
	Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Assente</b>	-
	Soia e prodotti a base di soia	<b>Assente</b>	-
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Assente</b>	-
	Arachidi e derivati	<b>Assente</b>	-
	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Assente</b>	-
	Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Assente</b>	-
	Semi di sesamo e derivati	<b>Assente</b>	-
	Senape e prodotti a base di senape	<b>Assente</b>	-
	Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>	-
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	<b>Assente</b>	-	



## PEPERONCINO FRANTUMATO – 1 KG

5.	PACKAGING		
TIPO DI CONFEZIONE		Materiale imballo primario	Spessore
	Busta	Plastica 4 > LDPE <	LDPE 70,00 µm
	I materiali di confezionamento primario utilizzati sono conformi ai requisiti della normativa vigente in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Reg. (CE) 1935/2004; Reg. (CE) 2023/2006; Reg. (CE) 10/2011; Reg. (CE) n. 1895/2005; DPR 23/08/1982, n.777; Dlgs 10 febbraio 2017, n. 29; DM 21/03/1973).		

6.	UNITA' DI VENDITA			
UNITÀ DI VENDITA	codice	Descrizione	n° pezzi x imballo	Peso / volume per unità di vendita
	20002	cartone	10	10 kg

7.	GARANZIE ALIMENTARI
CONFORMITA' LEGISLATIVA	Conformità alle normative igieniche vigenti: Reg. CE 852/04 e Reg. CE 178/2002 e successive modifiche.
	Il prodotto è conforme ai requisiti della normativa europea vigente in materia di contaminanti (Reg. UE 915/2023 e successive modifiche).
	Il prodotto è conforme ai requisiti della normativa europea vigente in materia di pesticidi (Reg. CE 396/2005 e successive modifiche).
	Il prodotto è etichettato in conformità al Reg. UE 1169/2011 e successive modifiche.
	Prodotto adatto a vegani e vegetariani.