



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6225

Rev 01 del
03/07

PEPERONI A FILETTI X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peperoni rossi e gialli tagliati a filetti, in olio

IMPIEGO

Grazie alla delicata ricetta sono ottimi per svariate preparazioni gastronomiche: sulla pizza, per antipasti e contorni, per condire primi piatti di pasta o riso, sia caldi che freddi, e per la farcitura di panini, focacce e tramezzini

INGREDIENTI

Peperoni (80%), olio di girasole (19%), sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido L - ascorbico. SENZA GLUTINE.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda tipica

Colore: rosso e giallo

Odore: delicato di peperone

Sapore: delicato di peperone

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 31.03.2017
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6225 PEPERONI A FILETTI X 6	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo accurato lavaggio il peperone viene detorsolato, toelettato, scottato e tagliato a filetti. Si procede quindi al riempimento delle scatole e alla colmatura delle stesse con il liquido di governo. Dopo disareazione e aggraffatura delle scatole il prodotto viene sottoposto a trattamento termico per garantire la stabilità del prodotto nel tempo.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 31.03.2017 Data verifica: 18.04.2018	Approvato: RAQ
---	----------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6225

PEPERONI A FILETTI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 208,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*208*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 132

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980002254
ITF14: 08004980162255

Ultimo aggiornamento: 31.03.2017
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6225

PEPERONI A FILETTI X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 841 kJ
Energia: 201 kcal
Grassi: 20,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g
Carboidrati: 3,3 g
di cui zuccheri: 3,3 g
Proteine: 0,7 g
Sale: 1,00 g
Fibra: 1,5 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,90 - 4,30

Ultimo aggiornamento: 31.03.2017
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ