



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6343

Rev 01 del
03/07

CREMA MED. PEPERONI 1/2 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di peperoni rossi e gialli.

IMPIEGO

Ideali per primi piatti, per pasticceria salata, bruschette e per farcire panini.

INGREDIENTI

Peperoni rossi e gialli (79%), olio di girasole, capperi (3%), aceto di vino, zucchero, farina di GRANO, ACCIUGHE (3%), sale, aglio (0.2%), pepe, peperoncino (0.02%), estratto di lievito, aroma naturale, antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido lattico.

Possibili tracce di CROSTACEI, MOLLUSCHI, OVOPRODOTTI, LATTE e derivati, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso-arancio

Odore: intenso di peperoni

Sapore: tipico di peperoni, con nota delicata di capperi e acciughe

Consistenza: cremosa e spalmabile

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6343	Rev 01 del 03/07
CREMA MED. PEPERONI 1/2 X 6	Pagina 2 di 4

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Dopo lavaggio, detorsolatura e scottatura, il peperone viene in parte tagliato in piccoli pezzi ed in parte macinato finemente; il tutto viene miscelato e riscaldato a circa 80°C, con ingredienti insaporenti.

Il prodotto così ottenuto viene dosato in scatole in banda stagnata, disareato e dopo aggraffatura, sottoposto a trattamento termico che garantisce la stabilità del prodotto nel tempo a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole

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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 6343

CREMA MED. PEPERONI 1/2 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 235,0 mm
Larghezza imballo secondario: 158,0 mm
Altezza imballo secondario: 124,0 mm
Dimensione colli in mm: 235*158*124
Peso imballo secondario: 90,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 23
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 276

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980003435
ITF14: 08004980163436

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 517 kJ
Energia: 124 kcal
Grassi: 12,2 g
di cui: acidi grassi saturi: 1,3 g
Carboidrati: 2,2 g
di cui zuccheri: 2,1 g
Proteine: 0,7 g
Sale: 0,60 g

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



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

SCHEDA TECNICA

COD. 6343

CREMA MED. PEPERONI 1/2 X 6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Cereali contenenti glutine: Presente
Pesce: Presente

Caratteristiche particolari

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

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,70 - 4,10

Ultimo aggiornamento: 04.03.2016
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ