

	MM 07	Rev. 00 del 07/08/2015
	Scheda Tecnica di Prodotto PEPERONCINI CON TONNO	Pagina 1 di 2

Tipologia di prodotto CONSERVE E SEMICONSERVE

Denominazione di vendita **PEPERONCINI CON TONNO**

Codice articolo PRPV314

Stabilimento o luogo di produzione UE BULGARIA

Ingredienti Peperoncini, olio di semi di girasole, **tonno** 23%, olive, capperi, **accughe**, prezzemolo, aceto di vino, sale. SENZA GLUTINE

Origine UE BULGARIA

Descrizione del prodotto Peperoncini ripieni con tonno

Codice EAN 8019826 423704

Aliquota IVA 10%

Marchio S.A.TOS

Packaging **Imballo primario:**
Vaso vetro 314 ml

Imballo secondario: Termopacchi
Unità per cartone: 6
Cartoni per strato: 21
Numero di strati per pallett: 8
Totale cartoni x pallett: 168
Totale pezzi x pallett: 1008

Formato e Peso Vaso vetro da: 314 ml
Peso nominale: 280 g
Prodotto sgocciolato: 200 g

Modalità di conservazione A T° ambiente, in luogo fresco e asciutto.

Shelf life 30 mesi

Rintracciabilità Lotto (espresso come codice alfanumerico stampigliato sulla capsula o sull'etichetta).

	MM 07	Rev. 00 del 07/08/2015
	Scheda Tecnica di Prodotto PEPERONCINI CON TONNO	Pagina 2 di 2

Caratteristiche organolettiche

Odore	Tipico del peperoncino a ciliegia
Sapore	Piccante, Tipico
Colore	Rosso
Consistenza	Croccante, Cremosa

Caratteristiche fisiche

Peperoncino piccante tondo svuotato e riempito

Caratteristiche chimiche

pH 3,8/4,5

Residui di fitofarmaci entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 396/05 e successive modifiche e/o integrazioni.

Metalli pesanti entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microb.mesofila totale	< 1000	UFC/g
Coliformi	N.D.	UFC/g
E. coli	N.D.	UFC/g
Lieviti	N.D.	UFC/g
Muffe	N.D.	UFC/g
Stafilococchi aurei coagulasi +	N.D.	UFC/g
Bacillus cereus	< 100	UFC/g
Salmonella	Assente pres-ass/25g	
Listeria monocytogenes	Assente pres-ass/25g	
Clostridi solfito riduttori	N.D.	UFC/g
Clostridium perfringens	N.D.	UFC/g

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche e/o integrazioni.