



Scheda Tecnica  
**PEPERONCINI  
 AL TONNO KG.1**

**Codice Articolo: DN12**

**COD EAN: 8032947062133**

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PEPERONCINI AL TONNO</b> Preparazione gastronomica a base di peperoni piccanti
<b>INGREDIENTI</b>	Peperoncini farciti con <b>tonno</b> e capperi 70%, olio di semi di girasole, aceto di vino, pepe nero, sale, aromi naturali, correttore di acidità: E330 .
<b>ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)</b>	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "peperoncini al tonno", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <b>Il prodotto contiene pesce. Può contenere tracce di molluschi, rostacei, uova, sedano, soia, glutine e solfiti.</b>
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>	Il prodotto "peperoncini al tonno", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
<b>PROCESSO PRODUTTIVO</b>	I peperoncini ciliegia piccanti, dopo trattamento in salamoia per acidificarli, vengono farciti con impasto a base di tonno e capperi; i peperoncini così farciti vengono poi disposti nei vassoi e ricoperti di olio di girasole; le vaschette vengono poi termosaldate, incartonate e stivate in magazzino refrigerato.
<b>ASPETTO</b>	Le dimensioni del prodotto possono variare ed il prodotto può esser più o meno piccante.
<b>DISPONIBILITA'</b>	La disponibilità del prodotto è condizionata dalla disponibilità delle verdure.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
<b>-pH</b>	<= 4,8
<b>-E. coli</b>	<=10 UFC/g
<b>-Listeria monocytogenes</b>	assente in 25 g
<b>-salmonella</b>	assente in 25 g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

<b>-odore</b>	: aromatico di peperone
<b>-colore</b>	: varie gradazioni del rosso
<b>-sapore</b>	: piccante e saporito
<b>-consistenza</b>	: soda

**CONSERVABILITA'**

Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Vassoio plastica	olio	12 mesi	+2° +6° C

**PALLETTIZZAZIONE**

Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
- Vassoio g 1000	750 g	4	6	12
-Vassoio g 2000	1350 g	2	6	12

**TABELLA NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO**

Valore energetico	Kcal/100 g	136
Valore energetico	Kjoule/100 g	569,02
Proteine	g/100 g	8
Grassi totali	g/100 g	9
di cui acidi grassi saturi	g/100 g	1,02
Carboidrati	g/100 g	5,55
di cui zuccheri	g/100 g	3,34
Sale	g/100 g	2,2