



MANUALE QUALITA'

DQ-SPR

Rev. 00 del 20.12.2015

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME

PEPERONCINO RIPIENO "CILIEGINA" CON TONNO E CAPPERI / PEPPERS STUFFED "CHERRY" WITH TUNA AND CAPERS

DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE

Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di contorni, condimenti, ecc.
The product can be used just as it, according the consumer taste or for to side dish, condiment.

DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION

Il peperoncino tondo semilavorato, perfettamente integro, dopo essere stato selezionato e pulito viene dissalato. Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico e acido L-ascorbico. Il peperoncino estratto dalla soluzione, si fa sgocciolare, selezionato nuovamente e riempito di tonno, capperi e spezie varie. Si provvede all'invasamento con l'aggiunta di Olio di Semi di Girasole, chiusura, trattamento termico, raffreddamento e confezionamento in termopack (realizzata con plastica termoretraibile).

The round chili peppers semifinished, perfectly intact, having been selected and cleaned, is desalted. They are subsequently immersed in an aqueous solution of white vinegar, citric acid and L-ascorbic acid. The chili extracted from the solution, you drain, selected again and filled with tuna, capers and spices. It provides for the filling of the vessels with the addition of Oil Sunflower Seed, closing, heat treatment, cooling and packaging Termopack (made with plastic shrink wrap).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Peperoncino tondo, olio di semi di Girasole, tonno, capperi, peperoncino, prezzemolo, sale, aceto di vino bianco, ac. L-ascorbico, ac. citrico.

Round chilli peppers, Oil Sunflower Seed, tuna, capers, chilli pepper, parsley, salt, white vinegar, L-ascorbic acid, citric acid.

PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in glass jar, the shapes is 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, opening capsule.

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION

Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate

SHELF-LIFE

36 mesi dalla produzione / 36 months from production

INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING

Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)

ENERGIA / ENERGY	394 kJ/94kcal
GRASSI / FATS	6,41 g
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0,51g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	4,39 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,54 g
FIBER	1.80 g
PROTEINE / PROTEINS	3,68 g
SALE / SALT	0.5 g
SODIO / SODIUM	0.2 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION

Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place and best before 3 - 4 days.

INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION

NON CONTIENE: coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 E Reg 1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico.

This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide, citric acid.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS

Parametro / Parameter	Unit of measure					
Formato/Shape	g	314	580	1062	1700	3100
Capacità / Capacity	g	314	580	1062	1700	3100
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	180	350	650	1100	1950
Peso Netto / Net weight	g	290	550	950	1600	2900
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2955 g secondo il L. 690/1978				
pH	-	3,90 - 4,20				
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 15				
parti verdi / Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 glass jar				
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	nessuno / Negative				
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	tipico / Typical				
Texture/appearance (*)	-	buona / Good				
Conta Batterica Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100			UNI EN ISO 4833:2004	
Coliformi	Ufc/g	< 10			ISO 4832:2006	
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 500			UNI EN ISO 21527-1:2008	

CONFEZIONE / PACKAGING

Unità per fardello / Unit for burden		12	9	9	6	4
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm						
vaso / jar		orcio	orcio	standard	standard	standard cordonato
Fardello / Burden		termopack	termopack	termopack	termopack	termopack
Peso / Weight (Kg)		6	8.5	13.7	15	17.3
cod. EAN		805596508044	805596508041	805596508071		805596508008

INDIRIZZO / ADDRESS

Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address



S 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147