

# Tradizione Pugliese

Cerignola

CONSERVE ALIMENTARI

# GALL



## Via Capri, 19 Cerignola (Fg)

(Sede legale)



### SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

**NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME**

**PEPERONCINO PICCANTE TRITATO/ HOT PEPPER CREAM**

**DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE**

Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta come spezia per la preparazione di contorni, condimenti, primi piatti e secondi piatti ecc.  
The product can be used just as it, according the consumer taste, lends itself as a spice for the preparation of side dishes, seasonings, first courses and second courses

**DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION**

I peperoncini dopo essere stati selezionati, vengono sottoposti ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono essiccati e/o disidratati e macinati. Si provvede quindi al confezionamento.  
the Pepper after being selected are subjected to appropriate washing. They are then dried and / or dehydrated and ground. It is then packaged.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

peperoncino piccante tritato, olio di semi di girasole, sale alimentare max 3%, acido acetico E260, acido benzoato di sodio E211.  
Chili pepper, sunflower seeds oil, salt food 3% max, E260, E211.

**CONFEZIONAMENTO / PACKAGING**

Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in galss 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 etichetta / Ink jet on label

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (CREA)**

|  |               |
|--|---------------|
| ENERGIA / ENERGY                                       | 109 kJ/26kcal |
| GRASSI / FATS  | 0,5 g         |
| grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids | 0,0 g         |
| CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES                            | 3,8 g         |
| di cui zuccheri / of which sugars                      | 1,5 g         |
| FIBRE/FIBER  | 0,0 g         |
| PROTEINE / PROTEINS                                    | 1,8 g         |
| SALE / SALT  | 2,8 g         |
| SODIO / SODIUM   | 0,7 g         |

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION**

Conservare in luogo fresco e asciutto. / Storage in airy-dried room.

**INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE 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: 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  | -               | 4,00-5,00                                |     |                         |      |      |
| 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                           |    |   |   |   |   |
| Fardello / Burden                    |    |   |   |   |   |
| Peso / Weight (Kg)                   |    |   |   |   |   |
| cod. EAN                             |    |   |   |   |   |

**INDIRIZZO / ADDRESS**

Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address  
MEC FOOD srls - SS 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147



Cell. 335 5825738



Gallo Conserve