



**SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET**

<b>NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME</b>						
<b>PEPERONI A FILETTI/ PEPPERS FILLETS</b>						
<b>DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE</b>						
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 to the consumer taste or for to side dish, condiment .						
<b>DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION</b>						
I peperoni semilavorati, perfettamente integri, dopo essere stati selezionati vengono sottoposti ad opportuni lavaggi . Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco , acido citrico e acido L- ascorbico e scottati. I peperoni estratti dalla soluzione , si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie. Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio. Di seguito vengono formati confezioni di termopack ( realizzata con plastica termoretraibile). The pepper 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 pepper extracted from the solution, you drain, selected again and filled with 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).						
<b>INGREDIENTI / INGREDIENTS</b>						
peperoni a filetti, olio di semi di Girasole, sale, aceto di vino bianco, aglio, prezzemolo, peperoncino, ac. L-ascorbico, ac. citrico. peppers fillets, Sunflower Seeds Oil, salt, white vinegar, garlic, persil, chili pepper, L-ascorbic acid, citric acid.						
<b>PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS</b>						
Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)						
<b>CONFEZIONAMENTO / PACKAGING</b>						
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.						
<b>CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION</b>						
Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate						
<b>SHELF-LIFE</b>						
36 mesi dalla produzione / 36 months from production						
<b>INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING</b>						
Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule						
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)</b>						
ENERGIA / ENERGY	339,1kJ/82,2kcal					
GRASSI / FATS	7,6g					
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	0,7g					
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	0,2 g					
di cui zuccheri / of which sugars	0,0 g					
FIBER	1,6 g					
PROTEINE / PROTEINS	2,5 g					
SALE / SALT	1,38 g					
SODIO / SODIUM	0,55 g					
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION</b>						
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.						
<b>INFORMAZIONI DIETETICHE PER ITOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION</b>						
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.						
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS</b>						
<b>Parametro / Parameter</b>	<b>Unit of measure</b>					
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		
<b>CONFEZIONE/ PACKAGING</b>						
Unità per fardello / Unit for burden		12	9	9	6	4
<b>Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm</b>						
vaso / jar						
Fardello / Burden						
<b>Peso / Weight (Kg)</b>						
cod. EAN						
<b>INDIRIZZO / ADDRESS</b>						
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					

