

	SPECIFICA PRODOTTO	MOD 290 REV.4 COD. PRODOTTO
	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI GRANDI PANIERI 5X1 kg	RPEF01

Descrizione materia prima		
Materia prima fresca e sana appartenente alla specie Capsicum Annum L. Le unità devono risultare libere da attacchi parassitari e da infestazioni.		
Nome prodotto	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI	
Peso netto confezione	1000	g
Marchio	GRANDI PANIERI	
TMC	24 mesi + fine semestre * *Periodo <u>GENNAIO-GIUGNO</u> la scadenza sarà Giugno di due anni successivi *Periodo <u>LUGLIO-DICEMBRE</u> la scadenza sarà Dicembre di due anni successivi Mese espresso da 01-12 Anno (espresso con quattro cifre)	



Distribuito da:	
	AGRIFOOD ABRUZZO SRL
Indirizzo	Via S. Bernardino, 196 – Montichiari (BS)
	www.agrifood.it

Ingredienti	
Ingredienti	PEPERONI GRIGLIATI
Note	Elenco degli Ingredienti previsto dalla normativa vigente sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Modalità di preparazione	
In padella	Far scaldare una padella antiaderente, disporre le fette di peperoni distanziandole tra loro. Cuocere per circa 4 minuti. Condire a piacere.
In microonde	Cuocere per circa 4 minuti a 450-500 W. Condire a piacere.
In forno	Disporre i peperoni in una teglia, distanziandoli tra loro. Cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 5 minuti. Condire a piacere.

Conservazione Domestica		
Nel congelatore	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Da consumarsi previa cottura. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 ore.	

Caratteristiche organolettiche	
Gusto	caratteristico del prodotto grigliato
Consistenza	soda
Colore	tipico di peperone con leggera grigliatura
Aspetto	omogeneo
Odore	tipico del prodotto fresco con leggera nota di grigliatura

Difettosità			
	UNITA' DI MISURA	LIMITI	PESO CAMPIONE
1.Lunghezza < 90 mm	N°	2	1000 g
2.Lunghezza > 140 max 160 mm	N°	1	
3.Macchiati da 6 a 10 mm	%	2	
4.Macchiati < 6 mm	%	4	
5.Macchiati/marcio > 10 mm	%	0	
6.Frammenti <6 cm	%	1	
7.Unità non grigliate	N°	1	
8.Polpa con bruciature	N°	1	
9.Unità in 1000g	N°	14 - 18	
10.MVE	N°	0	
11. ME	N°	0	

Descrizione difetti	
Lunghezza < 90 mm	Unità misurate nel diametro più grande che presentano una dimensione < 90 mm
Lunghezza > 140 max 160 mm	Unità misurate nel diametro più grande che presentano una dimensione > 140 mm fino a un massimo di 160 mm
Frammenti	Unità misurate nel diametro più grande che presentano una dimensione < 6 cm
Macchiati da 6 a 10 mm	Macchia di colore scuro di diametro compreso tra 6 e 10 mm
Macchiati < 6 mm	Macchia di colore scuro di diametro inferiore a 6 mm
Macchiati/marcio > 10 mm	Macchia di colore scuro di diametro superiore a 10 mm
Unità non grigliate	Unità di prodotto che non presentano i caratteristici segni della grigliatura
Polpa con bruciature	Unità di prodotto che presentano evidenti segni di bruciature nella parte interna (polpa)
M.V.E.	Materiale estraneo vegetale originario e non della pianta
M.E.	Materiale estraneo di origine animale o non vegetale

Informazioni Nutrizionali (Valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia		kJ	152
		kcal	36
Grassi		g	0.2
di cui acidi grassi saturi		g	0
Carboidrati		g	6.3
di cui zuccheri		g	6.3
Fibre		g	2.6

Proteine	g	1.4
Sale	g	0.01

Caratteristiche chimiche			
Analisi	u.m.	Limiti	Metodo
Sostanza secca	%	10-15	Bilancia termica

Parametri microbiologici (ufc/g)	
	M
Conta mesofila totale	3×10^5
Enterobatteri	10^2
E. coli	10
E. coli O157	ASSENTE in 25 g
Salmonella sp.	ASSENTE in 25 g
Listeria monocytogenes	ASSENTE in 25 g
M = limite al di sopra del quale i valori non sono accettati.	

Contaminanti	
Analisi	Limiti
Fitofarmaci	Reg (CE) n.396/2005 del 23/02/2005 e succ. agg.; Allegato 5 DM 27/08/2004 e succ. agg.
Metalli pesanti	Reg. CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti e/o modifiche

Imballaggio primario			
Tipo confezione	Lamina LDPE		
Dimensioni confezione (PASSO-FASCIA)	400	x	650 mm
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione come segue: 1°-2° Posizione: anno espresso con ultime due cifre 3°-4°-5° Posizione: giorno progressivo dell'anno da 001 a 365		
Codice EAN	8015536060024		

Imballaggio secondario			
Tipo confezione	cartone ondulato modello americano		
Materiale	TST 343/C		
Colore	Avana		
Sigla interna	2P2		
Dimensioni esterne	397X257X191	(± 2mm)	
Peso cartone	270	g	(± 5%)
Numero confezioni per cartone	5		

Ean CRT	8015536421177
---------	---------------

Schema Palettizzazione				
Pallet	Epal	Dimensioni Pallet	80x120 cm	
Numero cartone per strato	9	Numero confezioni per pallet	405	
Numero strati per pallet	9	Altezza pallet con epal	187	cm
Numero cartone per pallet	81	Peso netto pallet	405	Kg

Note generali

Requisiti di sicurezza alimentare
OGM (Regolamento CE 1829/03 e 1830/03 e successivi aggiornamenti e/o modifiche): il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati né deriva da sementi geneticamente modificate.
Allergeni In riferimento all' Allegato II del Reg. CE 1169/2011 : - il prodotto non contiene allergeni; - presenza di sedano e cereali (grano, orzo, farro) contenenti glutine nello stesso sito di confezionamento - assenza di cross-contamination-.
Trattamenti ionizzanti: prodotto non soggetto a radiazioni ionizzanti.

Rintracciabilità
In Rif. al Reg. CEE 178/2002 l'azienda dispone di un sistema di rintracciabilità che permette per ogni unità di confezionamento o di consegna, di: - identificare il lotto di produzione; - rintracciare i relativi rapporti di produzione e di controllo qualità; - identificare i lotti ed i fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento utilizzati. L'Azienda si impegna inoltre a: rispondere ad ogni richiesta riguardante la rintracciabilità completa, dal prodotto finito alla materia prima incluso imballaggi primari e viceversa.

DATA	RQS V. Di Giorgio
06/2023	