



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo
304/003/0020 (20 kg)
304/003/0020 (25 kg)

NOME PRODOTTO
PEPERONCINO ROSSO
2-4 mm

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Capsicum annum L.</i>
Varietà	<i>Amando</i>
Origine	ITALIA

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1179 kj 282 kcal
Carboidrati	49,7 g
• Di cui zuccheri	7,19 g
Proteine	13,46 g
Lipidi	14,28 g
• Acidi monoinsaturi	3,21 g
• Acidi polinsaturi	8,02 g
• Acidi saturi	2,45 g
Minerali	2,75 g
Sodio	2867 mg
Fibra alimentare	34,8 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Peperoncini essiccati, frantumati in pezzetti da 2-4 mm. Colore rosso vivace.
Odore	Caratteristico piacevolmente aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei
Granulometria	>4 mm: 5% max <2 mm: 5% max
Fattore di concentrazione	7:1
SHU	Variabile ad ogni lotto
Umidità	10% max

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	<10 ⁶ ufc/g
E. Coli	<10 ² ufc/g
Enterobatteriacee	<10 ² ufc/g
Muffe e Lieviti	<10 ⁴ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 304/003/0020 (20 kg) 304/003/0020 (25 kg)	NOME PRODOTTO PEPERONCINO ROSSO 2-4 mm	

6) CERTIFICAZIONI\ CONFORMITÀ

Agricoltura Biologica	SI
BRC	
IFS	
ISO	
Kosher	IDONEO
Halal	IDONEO
Vegan	IDONEO

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi o box per uso alimentare
Peso netto	20 kg, 25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	404-86-4 Formula bruta: C ₁₈ H ₂₇ NO ₃
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo capsaicina
Indicazioni di pericolo	H226 H315 H317 H319
Consigli di prudenza	P280

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 848/18 e successive modifiche "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"



SCHEMA TECNICA



Codice Articolo
304/003/0020 (20 kg)
304/003/0020 (25 kg)

NOME PRODOTTO
PEPERONCINO ROSSO
2-4 mm

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti Derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoesis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del brasiliano (<i>Bertolletia excelsia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024