

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 304/004/0010   304/004/0015 304/004/0020   304/004/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPERONCINO ROSSO INTERO 3-4cm	

### 1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Capsicum annum L.</i>
Origine	Tanzania

### 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	2.462 g
Minerali	2.75 g
Sodio	2867 mg
Fibra alimentare	34.8 g
Acqua	10.75 g

### 3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Peperoncini interi essiccati di lunghezza circa 3-4cm. Colore rosso arancio più o meno brillante.
Odore	Caratteristico piacevolmente aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico decisamente piccante, esente da sapori estranei
Umidità	10% max

### 4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

### 5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 304/004/0010   304/004/0015 304/004/0020   304/004/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPERONCINO ROSSO INTERO 3-4cm	

#### 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	10 kg, 15 kg, 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 <sub>18</sub> H <sub>27</sub> NO <sub>3</sub>
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"

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	
<b>Codice Articolo</b> 304/004/0010   304/004/0015 304/004/0020   304/004/0025	<b>NOME PRODOTTO</b> PEPERONCINO ROSSO INTERO 3-4cm	

### 11) SCHEDA 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
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 brasile ( <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 <sub>2</sub>	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Maggio 2018	Maggio 2024	Maggio 2024	Maggio 2024