

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 05/02/2016 Pag. 1 di 1

Produttore:	Apicoltura Rossi sas, via D.Lazzeretti 3, Grosseto - Italy
Marchio:	Le Bontà di mamma Lea
Codice aziendale del prodotto:	CM010
Codice EAN:	8012532041057
Denominazione prodotto:	Composta di PEPERONI ROSSI
Ingredienti:	Peperoni 60%, pectina, peperoncino macina 0,40%
Origine:	Italia
Caratteristiche organolettiche:	Colore: rosso
	Odore: intenso
	Sapore:tipico di peperoni
	Consistenza:cremoso
Descrizione del processo produttivo:	Ricevimento delle materie prime,
	stoccaggio,
	lavorazione;
	invasettamento;
	trattamento termico;
	etichettatura;
	stoccaggio e vendita.
DATI ANALITICI:	
Caratteristiche chimico-fisiche:	pH: < 5.3 e Aw: < 0.98
	Residuo ottico rifrattometrico ° Brix:
	Allergeni: assenti
	OGM: assenti
Caratteristiche microbiologiche valori in UFC/g	Carica batterica totale: < 1.0x 10 ³ UFC/g
	Muffe: $< 1.0 \times 10^{1} \text{UFC/g}$
	Leviti: $< 1.0 \times 10^{1} \text{UFC/g}$
Caratteristiche nutrizionali per 100g di prodotto	ND
CONFEZIONAMENTO:	
Modalità di confezionamento:	Invasettamento, tappatura e pastorizzazione
Tipo e materiale di confezionamento:	Vasi di vetro con capsula twist-off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice
Identificazione lotto di produzione:	Il lotto coincide con il TMC
Forma e dimensione del prodotto:	Vaso di vetro orcetto larghezza 60 mm altezza 60 mm
Peso netto prodotto:	100g
Numero di confezioni per collo:	12
Peso lordo per collo:	2.60Kg
Numero di colli per strato su pallet:	14
Numero di strati:	5
Numero totali di pezzi per pallet:	840
Peso totale pallet:	182.0Kg
TRASPORTO:	102.0115
Temperatura di trasporto in °C:	Temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta
Modalità di trasporto:	Non sovrapporre le pedane ad evitare urti
CONSERVAZIONE:	2.22 30 Mapporte te penante un offinite unit
Shelf life:	2 anni dalla data di produzione
Temperatura di conservazione in °C:	Temperatura ambiente, al riparo da fonti di calore e luce solare diretta
Modalità di conservazione:	Prima dell'apertura controllare l'integrità della capsula. Un rigonfiamento della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto) Una volta aperto deve essere conservato in frigorifero.