



SCHEMA TECNICA

GRANDA TRADIZIONI SRL
Via XI Settembre, 47
12011 Borgo San Dalmazzo
(CN) Italia

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PEPERONCINI RIPIENI CON TONNO IN OLIO DI OLIVA	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PEPERONCINI RIPIENI CON TONNO IN OLIO DI OLIVA (30 %)	
CODICE ARTICOLO: A167	CODICE EAN 8033945800987	
PESO NETTO: 180 g	PESO SGOCCIOLATO: 120 g	BOLLINO CEE:
DESCRIZIONE PRODOTTO, MODALITA' DI UTILIZZO, CONSERVAZIONE	Ideale come antipasto. Conservare in frigorifero dopo l' apertura.	
SHELF LIFE	30 mesi	
INGREDIENTI	peperoncini 40 %, olio di oliva 30 %, TONNETTO striato 23 %, capperi, olive, ACCIUGHE, prezzemolo, fibra di patate, acido acetico, zucchero e sale. Può contenere tracce di LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO).	
INFORMAZIONI ALLERGENICHE	Allergeni: TONNO, ACCIUGHE. Può contenere tracce di LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO).	
OGM	Il prodotto non contiene OGM.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CBT	<10 UFC/g
	Coliformi totali	<10 UFC/g
	Coliformi fecali	<10 UFC/g
	Escherichia Coli	<10 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Lieviti e muffe	<10 UFC/g
	Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,20 / 4,25
	Aw	0,95
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Peperoncini interi ripieni
	Colore	Rosso con il ripieno chiaro
	Consistenza	Crocante con ripieno cremoso
	Odore e sapore	Piccante, tipico del peperoncino a ripieno
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi espressi per 100 g di prodotto)	Energia	576 kJ / 139 kcal
	Grassi	9,2 g
	- di cui acidi grassi saturi	5,0 g
	Carboidrati	3,9 g
	- di cui zuccheri	2,3 g
	Proteine	9,4 g
	Sale	2,5 g
CARATTERISTICHE UNITA' DI VENDITA E CONFEZIONAMENTO		
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Vaso vetro + capsula	
	Altezza / Diametro	8,6 cm / 6,3 cm
CARATTERISTICHE IMBALLO	Tipo Imballo	Cartone con alveare
	Pezzi / Cartone	12
	Altezza / Profondità / Larghezza	10 cm / 28,5 cm / 22 cm
CARATTERISTICHE PALLET	Tipo pallet	EPAL 120 x 80 cm
	Cartoni per strato	14
	Strati per pallet	10
	Cartoni per pallet	140
	Altezza pallet	145 cm