

| | | |
|---|-----------------------|---|
|  | SCHEDA TECNICA |  |
| NOME PRODOTTO PEPERONCINO ROSSO 2-4 mm | | |

1) DESCRIZIONE GENERALE

| | |
|----------|---------------------------|
| Prodotto | <i>Capsicum annum L.</i> |
| Origine | Tanzania – Egitto – India |

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

| | |
|----------------------|---------------------|
| Valore energetico | 1330,51 kj 318 kcal |
| Carboidrati | 56,63 g |
| • Di cui zuccheri | 10,34 g |
| Proteine | 12,01 g |
| Lipidi | 17,27 g |
| • Acidi monoinsaturi | g |
| • Acidi polinsaturi | g |
| • Acidi saturi | 3,26 g |
| Minerali | g |
| Sodio | 30 mg |
| Fibra alimentare | 27,20 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 | >1 mm: 1% max <1 mm: 99% max |
| Perdita peso all'essiccazione | <10% |
| Materia colorante naturale sul secco | 1,5 g/kg min |
| Contenuto in capsicina sul secco | 30 mg/100g max |
| Umidità | 10% max |

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Carica batterica totale | < 1.000.000 ufc/g |
| E. Coli | < 100 ufc/g |
| Coliformi totali | < 100 ufc/g |
| Muffe e Lieviti | < 1.000 ufc/g |
| Salmonelle | Assenti |

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

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

| | | |
|---|---|---|
|  | SCHEDA TECNICA |  |
| | NOME PRODOTTO PEPERONCINO ROSSO 2-4 mm | |

6) CERTIFICAZIONI

| | |
|-----------------------|----|
| Agricoltura Biologica | Si |
| NOP | Si |
| Bio Suisse | |
| JAS | |
| Kosher | |
| BRC | |

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 | Barattoli in PET con tappo in PET, sacchi di carta doppio strato per uso alimentare |
| Peso netto | 500 g, 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 834/07 e 889/08 "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"

| | | |
|---|---|---|
|  | SCHEDA TECNICA |  |
| | NOME PRODOTTO PEPERONCINO ROSSO 2-4 mm | |

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 |
| 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 brasile (<i>Bertollethia 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 |
| Febbraio 2020 | Febbraio 2020 | Febbraio 2020 | Febbraio 2020 |