

**SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET**

FARCIGUSTOSI PEPPERONI&ACCIUGHE - FARCIGUSTOSI HAND STUFFED PEPPERS&ANCHOVIES

(Vaschetta 1,9 kg - Tray 1,9 kg)

Edizione: 1 del 01/06/16

Revisione 3 del 30/03/2018

Redatta da CQ - Dr.ssa Vichi

Approvata da STAB

DENOMINAZIONE DI VENDITA/PRODUCT NAME: E' una conserva alimentare costituita da peperoncini rossi detorsolati ripieni con acciughe e capperi, in vaschetta da 2000 ml con trattamento termico di pastorizzazione. Luogo di produzione: Italia. Origine MP: Italia, Egitto, Macedonia, Ecuador./A preserved food product consisting of pitted red chilli peppers stuffed with anchovies and capers, packaged in 2000 ml trays and thermally pasteurised. Produced in: Italy. Origin of raw material: Italy, Egypt, Macedonia, Ecuador.

DESCRIZIONI METROLOGICHE (PESO/VOLUME)/WEIGHT/VOLUME DESCRIPTION	
Vaschette in polipropilene-confezioni parallelepipedali/Trays in polypropylene-parallelepiped packages	
Peso netto/Net weight	1900 g
Lunghezza/Length	265 mm
Altezza/Height	70 mm
Larghezza/Width	185 mm
Peso sgocciolato/Drained weight	1350 g



LISTA DEGLI INGREDIENTI (in ordine decrescente per loro massa)/LIST OF INGREDIENTS (in decreasing order of mass): Peperoni farciti 71% (peperoni 56%, **acciughe** 40%, capperi 4%), olio di girasole, ***aceto (SOLFIT)**, sale, correttore di acidità: acido citrico E330; antiossidante: acido ascorbico E300; conservanti acido sorbico E200./Stuffed chilli pepper 71% (peppers 56%, **anchovies** 40%, capers 4%), sunflower oil, ***vinegar (SULPHITES)**, salt, acidity regulator: citric acid E330; antioxidant: ascorbic acid E300; preservatives: sorbic acid E200.

ETICHETTATURA/ LABELLING: L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011./ The labelling is in accordance with Reg. EU 1169/2011.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE: Il prodotto ha un TMC di 12 mesi dalla data di produzione./ The product has a shelf life of 12 months from the date of production.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE: Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Il recipiente se perfettamente chiuso raggiunge il TMC. Una volta aperto, mantenere in frigorifero./ Keep in a cool, dry place, at a distance from heat sources or direct sunlight. If the container is kept sealed, the product will reach its shelf life. Once opened, keep in a refrigerator.

PARAMETRI ORGANOLETTCI/ORGANOLEPTIC PARAMETERS	
Aspetto/Appearance	Peperoncini farciti con acciughe/Chilli peppers stuffed with anchovies paste
Colore/Colour	Tipico/Typical
Odore/Smell	Tipico, senza odori indesiderati/Typical, without undesirable odours
Sapore/Taste	Giusto di sale, leggermente acetato/Savoury, light vinegar aftertaste
Consistenza/Consistency	Soda/Firm

PARAMETRI CHIMICI/CHEMICAL PARAMETERS		
Parametri/Parameters	Valore/Value	Unità di misura/Unit of measure
pH	<4.6	Unità di pH/pH units
NaCl (%)	Compreso tra 3 e 5%/between 3 and 5%	Gr NaCl/100 ml di soluzione/gr NaCl 100 ml of solution

PARAMETRI MICROBIOLOGICI pf pastorizzato/ Microbiological parameters for the pasteurised finished product	
Carica batterica a 30°C - Bacteria count at 30°C	< 100.000 CFU/g – UFC/g
Enterobacteriaceae	< 1.000 CFU/g – UFC/g
Stafilococchi coagulanti positivi (S. aureus e altre specie) - Coagulase- positive staphylococci (S. aureus and other species)	< 100 CFU/g – UFC/g
Liviti - Yeasts	< 100 CFU/g – UFC/g
Ifomiceti - Hyphomycetes	< 100 CFU/g – UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25 g – Absent in 25 g
Anaerobi solfito riduttori - Anaerobic sulfite regulators	< 10 CFU/g – UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES		
	U.M.	Valore/Value*
Valore energetico/Energy value	KJ/Kcal	448 / 108
Grassi totali/Total fat	g	8,8
di cui: acidi grassi saturi/of which: saturated fatty acids	g	1,0
Acidi grassi trans/Trans fatty acids	g	0,0
Carboidrati totali/Total carbohydrates	g	3,5
di cui: zuccheri/ of which: sugars	g	2,0
Fibra dietetica totale/Total dietetic fibre	g	1,5
Proteine/Proteins	g	2,7
Sale/Salt	g	1,2

*Valori calcolati su 100 g di prodotto/Values calculated for 100 g of product

DICHIARAZIONE OGM/ GMO DECLARATION: Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, si può affermare che il prodotto e tutti gli additivi e ingredienti in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi geneticamente modificati.(Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i.)/ Basing on the information and declarations received from our suppliers and to the best of our knowledge, we can state that the product and all its ingredients and additives are not coming from nor include genetically modified organism (Reg. CEE. n. 1829/2003 and 1830/2003, plus subsequent modifications and additions).

DICHIARAZIONE IMBALLAGGI: gli imballi utilizzati sono conformi per contenere alimenti secondo normativa reg. Ce 1935/204 e reg. UE 10 /2011 /
DECLARATION OF PACKAGING: The packaging used is compliant with foodstuffs according to Reg. Ce 1935/204 and reg. EU 10/2011

CONTROLLI DELLE MATERIE PRIME/CONTROLS OF RAW MATERIALS:

- Esame del colore, odore e sapore/Examination of colour, aroma and taste.
- Controllo valore pH della materia prima/Control of the pH of the raw material.
- Controllo grado di salinità del liquido di governo/Control of the salinity of the regulating liquid.
- Attribuzione del numero di lotto per la partita ricevuta/Assignment of a lot number to the batch received.

CONTROLLI DI FABBRICAZIONE/MANUFACTURING CONTROLS:

- Identificazione della provenienza del prodotto/Identification of origin of product.
- Controllo della marcatura delle confezioni/control of markings on package.
- Prelievo campionatura per analisi: pH, sale/Taking of samples for analysis: pH, salt.
- Controllo chiusura/Control of package seal.
- Controllo entrata delle confezioni in fabbrica/Control of packages entering the factory.
- Controllo fogli di riferimento delle confezioni, essendo perfettamente identificabile il fabbricante e le date di fabbricazione alle quali corrispondono le confezioni/Control of information sheets on containers, to ensure that the manufacturer and the production dates of the containers can always be identified.

CONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO/CONTROL OF THE FINISHED PRODUCT

- Controllo analitico/Analytical control.
- Controllo organolettico (odore/sapore)/Organoleptic control (aroma, flavour).
- Controllo dello stato delle confezioni una volta lavate ed asciugate/Control of the state of the containers after washing and drying.
- Controllo del termoretraibile/cartone (stato del cartone e della marcatura dello stesso)/Control of the shrink wrap/packaging (state and markings of the packaging).

SCHEDA LOGISTICA/LOGISTICS INFORMATION	
Codice prodotto/Product code	O^TFPAC-G
Codice EAN/EAN code	8000788104008
Confezioni-collo/Pieces-package	2
MISURE DEL COLLO/PACKAGE MEASURES	
Lunghezza/Lenght	285 mm
Larghezza/Width	195 mm
Altezza/Height	145 mm
Peso lordo collo/Package gross weight	4245 g
PALLETTIZZAZIONE EUR-ITA/PALLETIZATION EUR-ITA	
Colli per strato/Packages per layer	16
Strati per pallet/Layers per pallet	6
Colli per pallet/Packages per pallet	96
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 20 kg)/Total gross weight (pallet included, about 20 kg)	427,5 Kg
PALLETTIZZAZIONE USA/PALLETIZATION USA	
Colli per strato/Packages per layer	20
Strati per pallet/Layers per pallet	8
Colli per pallet/Packages per pallet	160
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 20 kg)/Total gross weight (pallet included, about 20 kg)	700 Kg

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGEN DECLARATION: Il prodotto contiene **PESCE (Acciughe)** e può contenere ***SOLFITI** come allergeni riportati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011./ The product contains **FISH (Anchovies)** and may contain ***SULPHITES** a san allergen in Annex II of the EU Reg. 1169/2011

ALLERGENI/ALLERGENS	L'allergene è presente nel prodotto?/ Present at the facility as a direct ingredient	È impiegato nello stesso stabilimento per altri prodotti?/ Present at the facility in finished products or raw materials	Sono possibili contaminazioni crociate?/possibility of cross-contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Cereals that contain gluten and derivative products	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on crustaceans	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products based on eggs	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products based on fish	SI/YES	SI/YES	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products based on peanuts	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soybean and products based on soybean	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)/ Milk and products based on milk (including lactose)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)/ Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derivative products)	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products based on celery	NO	SI/YES	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products based on mustard	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and product based on sesame seeds	NO	NO	NO
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg, or 10 mg/l when expressed as SO ₂	SI/YES	SI/YES	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and products based on lupins	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Shellfish and products based on shellfish	NO	NO	NO