

POF2501GC

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

- ◆ Nome prodotto: Poponcini piccanti al formaggio di capra
- ◆ Descrizione: Peperoncini tondi piccanti ripieni di formaggio di capra in olio di girasole
- ◆ Intendo d'uso: Conserva gastronomica pronta per l'uso, idonea al consumo umano.

◆ Lista degli ingredienti:

➤ Nome ingrediente	%	Paese di origine
PEPERONCINI	42	ITALIA
OLIO DI GIRASOLE	32	ITALIA/EU/EXTRA EU
FORMAGGIO DI CAPRA *	24	ITALIA
SALE	1.30	ITALIA
ZUCCHERO	0.52	MAURITIUS/EU/SERBIA/ SWAZILAND/REUNION
ACETO DI VINO BIANCO	0.10	ITALIA
ACIDO LATTICO	0.08	SPAGNA

*Allergene

- ◆ Shelf-life
- Condizioni di stoccaggio: T° Ambiente (max T° 25°C). Lontano da fonti di calore e da luce diretta.
- B.B.: 24 mesi dalla data di partenza
- ◆ Shelf-life dopo l'apertura
- Conservazione: Refrigerato a 4-7 °C
- B.B.: 1 settimana (coperto con olio)

◆ Packaging:

- Primario: Vaso in vetro
- Capacità: 1700 mL
- Capsula: Verde/Flip/Con scritta
- Peso Netto: 1500 g €
- Secondario: Cartone bianco (x 6 vasi)
- Pallettizzazione: 9 cartoni x file / 6 file
- Tipo di pedana: standard, 80 x 120

◆ Processo di produzione

I poponcini freschi dopo la selezione e la calibrazione vengono lavati, puliti dei semi e messi in sciroppo. Poi vengono sgocciolati, riempiti con crema al tonno, confezionati in vaso con olio, controllati al metal detector e pastorizzati. Il prodotto finito è stoccato a temperatura ambiente lontano da fonti di calore e da luce diretta (max T° 25°C).

◆ Valori nutrizionali calcolati x 100 g di prodotto sgocciolato

Energia	737.9 kJ 176.7 kcal
Grassi	8.57 g
di cui acidi grassi saturi	1.30 g
Carboidrati	17.54 g
di cui zuccheri	12.87 g
Fibre	4.88 g
Proteine	4.92 g
Sale	1.50 g
Sodio	0.60 g

◆ Caratteristiche organolettiche

Texture	Poponcino consistente e croccante con formaggio cremoso
Colore	Colore rosso/ferrari
Sapore	Tipico
Flavour	Tipico

◆ Parametri chimici

Allergeni: contaminazione crociata	Assenti come da Reg. UE No. 2003/89/CE allegato III
Allergeni	Presenti (vedere lista ingredienti) come da Reg. UE No. 2003/89/CE allegato III
OGM	Assenti
pH	< 4.3
Aflatossine tot. (B1,B2,G1,G2)	/
Aflatossina B1	/
Metalli residui	Reg. UE 1881/2006 e successive modifiche
Pesticidi	Reg. UE 396/2005 e successive modifiche

♦ Parametri fisici

Aspetto	Poponcini ripieni al formaggio in olio
Infestanti	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Trattamento termico	Pastorizzazione $F_{85} \geq 5\text{min}$

♦ Parametri microbiologici:

	Unità di misura	Valore limite	Metodo
TVC	Ufc/g	10^3 ufc	Piastra
Lieviti e Muffe	Ufc/g	10^2 ufc	Piastra
Coliformi totali:	Ufc/g	10 ufc	Piastra
Escherichia coli:	Ufc/g	10 ufc	Piastra
Stafilococcus Aureus:	Ufc/g	10 ufc	Piastra
Bacillus Cereus:	Ufc/g	10 ufc	Piastra
Salmonella:	Ufc/g	Absent in 25 g	Piastra
Lysteria:	Ufc/g	Absent in 25 g	Piastra
Sulphite-Reducing Clostridia:	Ufc/g	10 ufc	Piastra

Controllo Qualità

FIORDELISI s.r.l.
 S.P.88 Stornarella, 41,100 metri S. km 0+600
 71048 STORNARELLA (FG)