

## SCHEMA TECNICA

### PRODOTTO

**Denominazione di vendita:** PEPERONI AL FORNO

**Categoria merceologica:**

Confezionato in atmosfera protetta

**Ingredienti:**

Peperoni freschi.

**Modalità di consumo:**

pronta al consumo.

**Categoria di consumatori che richiedono particolari avvertenze:**

soggetti allergici/intolleranti al glutine, uova, derivati del latte.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: pesce, molluschi, crostacei (periodo estivo), frutta secca in guscio, sedano.

**Shelf-life:**

7-8 gg nella confezione originale a  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Dopo l'apertura consumare entro 4 gg mantenuto a temperatura di refrigerazione.

**Modalità di conservazione:**

1: A temperatura di refrigerazione  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ .

#### IMBALLO - PALLETTIZZAZIONE - SMALTIMENTO

| Contenitore 1 | Peso netto (g) | Materiale di confezionamento | Dimensioni (cm) |
|---------------|----------------|------------------------------|-----------------|
| Vaschetta     | 300            | Plastica                     | 260 x 160 x 53  |
|               | 1000           | Plastica                     | 320 x 260 x 51  |

| Contenitore 2 | Peso netto (g) | Materiale di confezionamento | Dimensioni (cm) |
|---------------|----------------|------------------------------|-----------------|
| Sacchetto     | 1500           | Plastica                     | 33 x 16         |

#### SMALTIMENTO:

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| Vaschetta          | Raccolta differenziata plastica |
| Film polipropilene | Raccolta differenziata plastica |
| Sacchetto          | Raccolta differenziata plastica |

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

Requisiti microbiologici Reg CE 2073/2005: (CIRCOLARE MINI.SAN. N° 32/1985)

|                         |                       |
|-------------------------|-----------------------|
| Carica microbica totale | 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Salmonella              | ASSENTE/25g           |
| Clostridium perfringens | < 10 UFC/g            |
| Staphylococcus aureus   | < 100 UFC/g           |

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

|         |                     |
|---------|---------------------|
| Colore  | tipico del prodotto |
| Profumo |                     |
| Gusto   |                     |

**VALORI NUTRIZIONALI** (valore medio/100g):

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Valore energetico                | Kcal 200 |
|                                  | Kj 840   |
| Proteine                         | g 3,6    |
| Grassi totali<br>- di cui saturi | g 13     |
|                                  | g 5      |
| Carboidrati<br>- di cui zuccheri | g 15     |
|                                  | g 14     |
| Sale                             | g 0      |
| Fibra alimentare                 | --       |

**ALLERGENI (Dir 2003/89/CE)**

| Elenco   | Y | N |
|--|---|---|
| 1. Cereali contenenti glutine come per esempio: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati    | ✗ | ☐ |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  | ☐ | ✗ |
| 3. Uova e prodotti derivati  | ✗ | ☐ |
| 4. Pesce e prodotti derivati   | ☐ | ✗ |
| 5. Arachidi e prodotti derivati  | ☐ | ✗ |
| 6. Soia e prodotti a base di soia  | ☐ | ✗ |
| 7. Latte e prodotti derivati   | ✗ | ☐ |
| 8. Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardi, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce macadamia e prodotti derivati | ☐ | ✗ |
| 9. Sedano e prodotti a base di sedano  | ☐ | ✗ |
| 10. Senape e prodotti a base di senape   | ☐ | ✗ |
| 11. Semi di sesamo e prodotti derivati   | ☐ | ✗ |
| 12. Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/Litro, espressi come SO <sub>2</sub>                         | ☐ | ✗ |
| 13. Lupini e prodotti a base di lupini   | ☐ | ✗ |
| 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi   | ☐ | ✗ |

Y = presenti N = assenti

S. T.  
Peperoni al forno del 01/12/2020

3

#### DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA ALLA NORMATIVA

##### Piano di autocontrollo

Il Pastificio Dutto opera secondo un proprio piano di autocontrollo.

Si garantisce la sicurezza e la stabilità dei nostri prodotti per l'intero ciclo produttivo e la conformità della lavorazione al Reg. CE 852 - 853/2004

##### Rintracciabilità

Il Pastificio Dutto dichiara di applicare un sistema di rintracciabilità interno tale da garantire origine delle materie prime e destinazione del prodotto finito. Reg. CE 178/2002 art. 18.

##### OGM

Le materie prime utilizzate, secondo le dichiarazioni forniteci, sono prive di O.G.M. nel rispetto dei Reg. CE 1829 - 1830 /2003 e successive modifiche.

IL RESPONSABILE QUALITÀ

**CRISTIAN BALLARIO**

