



Scheda tecnica prodotto finito

Bruschetta ai peperoni 156 ml "deep"

Informazioni sul prodotto

Denominazione di vendita	Pesto a base di peperoni
Formato	Vaso 156 ml "deep"
Quantità netta	130 g
Peso sgocciolato	n/a
Codice prodotto	11 216 07D
Codice EAN	8059016160149
Codifica lotto	Es.LE010 (L=lotto, E=2020, 10° giorno dell'anno)
Format data scadenza	MM-AAAA (es. 01-2023)
Shelf-life	36 mesi

Confezionamento e imballaggio

Vaso Vetro		Scatole in cartone		Pallet	
Capacità	156ml	Tipo	Vassoio termoretrato	N° cartoni/pallet	270
Peso lordo	0,26 Kg	N° unità di vendita.	12	N° cartoni/strato	18
Dimensioni(mm)	75hx60l/d	Peso lordo	3.1 Kg	N° strati	15
Chiusura	Capsula	Dimensioni (mm)	78hx251lx186p	Altezza pallet	n.d.

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore energetico	1301 kJ / 315 kcal
Grassi	30 g
Di cui: acidi grassi saturi	4.7 g
Carboidrati	7.4 g
Di cui: zuccheri	2.9 g
Fibre	1.0 g
Proteine	3.4 g
Sale	1.5 g

Ingredienti

Peperoni 35%, olio di semi di girasole, ricotta (siero di **latte**, crema di siero di **latte**), passata di pomodoro, fiocchi di patate (patate, spezie, (*)), **Grana Padano DOP (latte**, sale, caglio, conservante lisozima da **uovo**), capperi, cipolline (*), **Pecorino Romano DOP**, zucchero, aceto di vino, sale, peperoncino in polvere, correttori di acidità: glucone delta-lattone, acido citrico. (*) **Solfiti**.

Può contenere tracce di **pesce, sedano, frutta a guscio e soia**.



Parametri chimico-fisici		Parametri organolettici	
pH	3.2 – 4.2	Colore	Arancio
		Gusto/aroma	Tipico dei peperoni, piccante
Salinità	1.2 – 1.8 % NaCl	Consistenza	Cremosa

Parametri microbiologici		
Conta microbica	$\leq 10^3$ ufc/g	Prodotto stabile dopo test di stabilità
Lieviti	0 ufc/g	
Muffe	0 ufc/g	
Enterobatteriacee	0 ufc/g	
Clostridi solfito-riduttori (vegetative)	0 ufc/g	
Stafilocchi coagulasi+	0 ufc/g	
Batteri acido-lattici	0 ufc/g	

Informazioni sul processo

Prodotto stabilizzato tramite acidificazione e trattamento termico

Modalità di conservazione	
Prodotto sigillato	Una volta aperto
Temperatura ambiente	Conservare il prodotto in frigo e consumare preferibilmente entro 2 settimane

Data revisione 28/06/2020