



Aggiornato al: 25.09.2023

SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

Denominazione commerciale/ Trading name

Peperoni Grigliati/ Peppers in fillets

I peperoni semilavorati, perfettamente integri, dopo essere stati selezionati vengono sottoposti ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico, acido L-ascorbico e sale. I peperoni estratti dalla soluzione, si fanno sgocciolare, si condiscono con varie spezie. Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio e, una volta tappati, vengono sottoposti a pastorizzazione (trattamento termico). Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile)./ The semi-finished peppers, perfectly intact, after being selected are subjected to appropriate washing. They are then immersed in an aqueous solution of white wine vinegar, citric acid, L-ascorbic acid and salt. The peppers extracted from the solution are drained, seasoned with various spices. then, they are potted with the addition of oil and, once plugged, are subjected to pasteurization (heat treatment). Thereafter, packs of thermopacks (made with heat-shrink plastic) are formed.



Ingredient/Ingredients

Peperoni (63%), olio di semi di girasole (36%), aceto di vino (SOLFITI), sale, aglio, peperoncino piccante, prezzemolo, antiossidante E300, regolatore di acidità E330. Poivrons (63%), sunflower oil (36%). Wine vinegar (SULPHITES), salt, garlic, spicy pepper, parsley, antioxidant E300, acidity regulator E330.

Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 e Reg 1169/2011: **SOLFITI**/ Contains Food Allergens defined by Directive 2007/68 / EC implemented by Law 88/2009 and Reg 1169/2011: **Sulphites**

Processo di conservazione/ stabilization process

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C /Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

Caratteristiche Chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics:

pH: 3.90-4.20

Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics:

Aspetto: A fette/ Sliced
Colore: Tipico / Typical
Sapore: Deciso / Decided
Consistenza: Sode

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Fibra/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
339 kJ / 82 kcal	8 g	1 g	0 g	0 g	2 g	2 g	1 g

Shelf life:

36 mesi /36 months

Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni. Preserve for temperate climate. Consume within 3 - 4 days

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC

X NO ☐ SI/yes

Modalità di confezionamento/Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro con capsula apribile. The product is packed in glass jar, opening capsule.

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100 ufc/g	<500 ufc/g	<10 ufc/g

Informazioni logistiche/ Logistic information:

Cod. Articolo: SOL29NLVE006

Capacità/Capacity: 580 ml

Peso Netto/Net weight: 550 g

Cod. EAN:/EAN code: 8051490807534

PZ X CT: 6 PZ

Carton x layers: 16 cartons

Layers x Pallet: 10 layers

SINISI s.r.l.
Lavorazione e Commercio Olive
Lupini in salamoia
Conserve vegetali
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
76123 Andria (BT) - ITALY
t/f +39 0883 550601
Piva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
Ed.02 Rev.00
del 19/07/2021