



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

Denominazione:	Crema di Peperoni
Codice Prodotto:	1813 (106ml)
MPN:	BB001813 (106ml)
EAN:	n.d.
Descrizione: L'ingrediente principale di questo prodotto possiede in natura degli importanti attivi in grado di apportare diversi benefici per favorire il benessere complessivo del nostro organismo. A partire dal contenuto di anti-ossidanti, che la scienza ritiene fondamentali per contrastare l'azione dei radicali liberi, aiutando nella prevenzione di disturbi neurologici. La ricerca ha anche identificato, oltre ai capsati una presenza molto importante. Molto importante anche la presenza di acido folico, confermata dai ricercatori. Questa sostanza, come sottolinea la Commissione Europea, è importante per il corretto sviluppo del feto. La Crema di peperoni è una salsa squisita e leggera. Un sugo di peperoni ricco di sapore, dalla consistenza cremosa e vellutata.	
Ingredienti:	Peperoni 100% (origine Basilicata-Italia) Peperoni rossi 65-70%, aceto bianco, zucchero e sale
ALLERGENI:	<i>Non contiene ALLERGENI</i>
OGM:	<i>Non contiene OGM</i>
Processo di produzione	<ul style="list-style-type: none">- Accettazione materia prima- Lavaggio con acqua potabile- Operazioni preliminari (cernita, eventuale denocciolatura o detorsolatura, eventuale pelatura, taglio, triturazione o passata)- Miscelazione ingredienti- Frullatura- Cottura e concentrazione- Riempimento a caldo- Sterilizzazione- Raffreddamento- Etichettatura
Formato:	106ml
Confezione:	Vasi di vetro sterili con capsule
Identificazione – Rintracciabilità:	lotto (gg – mm – anno)
Data di scadenza (DS) oppure Termine minimo di conservazione (TMC):	TMC (entro 18 mesi)
Condizioni di conservazione ed uso:	Lo shelf-life di 18 mesi, si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce e calore. Il barattolo una volta aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.
Paese d'origine e luogo di provenienza	Italia – Basilicata – Potenza – Rotonda

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 01
		Data 01.09.2019
		Pag. 2 a 2

Caratteristiche del prodotto

Esame visivo	<u>Stato fisico</u> - Cremosa <u>Colore</u> – Rosso Porpora
Esame olfattivo	<u>Intensità odore</u> - Molto aromatica. <u>Descrizione odore</u> - L'odore è particolarmente intenso caratteristico del peperone
Esame gustativo	<u>Sapore</u> - Gusto caratteristico ma raffinato
Abbinamenti	Perfetta per condire la pasta, dando vita ad una pasta con crema di peperoni buonissima! Ma anche ideale da spalmare su crostini, toast, bruschette, crostoni, tartine, oppure intingerci chips, patatine oppure crocchette accompagnare secondi di carne, pesce, crocchette di patate o pollo o polpette fritte.

Considerazioni sullo smaltimento:

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio
Vasetto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro
Coperchio	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi
Cartoni	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone