

Nome / Name: **Peperoncini farciti con acciuga e capperi / Chilli stuffed with anchovy and caper**
 Categoria / Category: Creme e salse / Sauces and paste
 Paese produttore Italia / Italy

IVA 10%

ID	EAN	EAN cartone EAN box	Confezione Packaging	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x pallet	Misure crt. Box measure
300029	8014512000207		vaso	180 g	4,3 kg	12	13	10	130	21x30x10
300030	8014512000900		vaso	1 kg	6 kg	6	12	6	72	23x32x17,5

Ingredienti / Ingredients

Peperoncini 35%, olio extravergine d'oliva 35%, **acciughe 15%**, capperi 15%, aceto di vino, sale.
 Red hot chilli pepper 35%, extra virgin olive oil 35%, **anchovies, capers 15%**, wine vinegar, salt.

Gli allergeni sono segnalati in grassetto / The allergens are indicated in bold

Non contiene glutine / Gluten free

Non contiene OGM / OGM free

Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti / Product not subjected to ionizing radiation

Processo produttivo / Production process

I peperoncini vengono lavati, tagliati e posti in salamoia. In seguito vengono tolti dalla salamoia e farciti con un mix di tonno, acciughe, capperi e prezzemolo. Confezionati, aggiunti di olio, chiusura del tappo e trattamento termico. In seguito vengono etichettati e vi si appone il lotto per la tracciabilità e la data di scadenza (gg/mm/aa)

Chillies are washed, cut and placed in brine. They are then removed from the brine and stuffed with a mix of tuna, anchovies, capers and parsley. Packed with oil, cap closure and heat treatment. They are then labeled and assigned the lot for traceability and expiration date (dd / mm / yy)

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and MTS (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva a si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 24 mesi. Dopo questa data il prodotto rimane sicuro per la salute, ma non si assicura il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per 30 giorni.

The product should be kept and transported at ambient room temperature. The minimum time of storage is 24 month. After this date the product is still safe for human health, but doesn't guarantee retention of his organoleptic properties. Store in a refrigerator once opened, covered with oil for 30 days.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto, colore / Aspect, colour: rosso / red

Odore / sapore: tipico dei peperoncini e dell'acciuga / typical of red hot chilli pepper and anchovy

Consistenza / Consistency: solida / creamy

Sapore, aroma / Taste, flavour: prevalente di peperoncino, tonno, acciuga e capperi / prevailing of sundried tomatoes.

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi e antipasti.

Suitable to serve on bread for tasty appetizers.

pH <4,5

AW (Attività dell'acqua / water activity) <0,93

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

Carica batterica totale / Total bacterial count	<100 CFU/g
Coliformi / Coliforms	<10 CFU/g
Esterichia coli / Esterichia coli	<10 CFU/g
Staffilococchi aureus / staphylococcus aureus	<100 CFU/g
Muffe / Mould	/
Lieviti / Yeast	/
Esterichia coli β - glucuronidasi positivo	/
Esterichia coli positive β - glucuronidase	/
Salmonella Spp / Salmonella Spp	/
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	/
Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield	/
Streptococcus D group in accordance with lanceifield	/
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	/
clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)	10 CFU/ g

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	1477 kJ/ 353 kcal
Proteine / Protein:	4 g
Lipidi / Total Fats:	36 g
Di cui saturi / Wich saturated:	5,2 g
Carboidrati / Carbohydrate:	3,2 g
Di cui zuccheri / Which sugar:	1,9 g
Sale / Salt:	1,2 g
Fibra / Fiber:	4 g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	/
Fitofarmaci / plant protection products	/

<i>Allergeni / Allergenes</i>	<i>Presenza</i>	<i>Assenza</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>	x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivates</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott.ssa Chiara Termini
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004