



Codice:

52599

Descrizione:

PEPERONCINI MACINATI "ARCO" GR.300-BARAT

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

PEPERONCINI MACINATI "ARCO" GR.300-BARAT

Trattasi dei frutti maturi, essiccati, ripuliti, macinati, e vagliati dal Capsicum Frutescens. Pianta coltivata (famiglia Solanaceae).

Cina

Peperoncino macinato

Presenza diretta nel prodotto: no

Cross contamination: no

Il prodotto può contenere sedano, arachide, mandorla per contaminazione all'origine.

Presenza nella linea di lavorazione dell'azienda:

-Senape e prodotti a base di senape

-Sesamo e prodotti a base di sesamo

-Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO₂

Presenza nel sito di produzione o stoccaggio:

-Senape e prodotti a base di senape

-Sesamo e prodotti a base di sesamo

-Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO₂

Riferimento al Reg. UE 1169/2011

Granulometria: 90 min g/100g attraverso US 35 mesh(2,000mm)

Peso specifico: 400 min g/litro attraverso apparato digitale (30 battiti per 60")

Impurità: 1 max g/100g

Perdita di peso all'essiccamento: 12 max g/100g a 105°C su campione di 5g

aW: 0,7 max

Olio volatile: N.A. min ml/100g

Ceneri totali: 10 max g/100g

Ceneri Ac. Ins: 2 max g/100g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Piombo: entro i limiti massimi previsti dal Reg. Europeo n.1881/2006 e successivi Cadmio: entro i limiti massimi previsti dal Reg. Europeo n.1881/2006 e successivi SO₂: 10 max mg/Kg dose massima espressa come SO₂ Aflatossina b1: 5 max ppb Aflatossina tot(B1 + B2 + G1 + G2): 10 max ppb Ocratossina A: 20 max ppb Residui di prodotti fitosanitari: entro i limiti di residui (LMR) previsti dal Reg. Europeo n.396/05, n.178/2006, n.149/2008 e successivi.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella: assente 25g ufc Il prodotto è conforme ai requisiti microbiologici del Reg CE 2073/2005 e successive modifiche
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore: caratteristico, piccante Colore: da rosso intento a rosso aranciato Odore: caratteristico, pungente Piccantezza: variabile (rif. 48.000 SHU Scala di Scoville)
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Il prodotto non rientra tra quelli per i quali è necessaria l'esposizione della tabella nutrizionale in etichetta come previsto dall'allegato V del Reg UE 1169/2011 (prodotti non trasformati che contengono un solo ingrediente o una sola categoria di ingredienti)
OGM	Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco, asciutto, poco illuminato.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Camion a temperatura ambiente, non è richiesta nessuna temperatura controllata
TMC (DURABILITÀ)	3 anni
IMBALLO PRIMARIO	Barattolo(PET 1) completo di tappo(PP 5)bi-spargitore e "liner"(C/PAP 84) sigillo salva aroma.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,300 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	0,400 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.4
CARTONI PER STRATO	n.24
MARCHIO	ARCO
NOMENCLATURA COMBINATA	09042200
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Rossaro,2 24047 Treviglio (BG) Italia
DATA REVISIONE FORNITORE	30/01/2026
INTEGRAZIONI	10/10/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	03/02/2026