


	Peperoni rossi a filetti al naturale Red pepper strips in brine			Certificazioni Alfi Srl: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food		
	Scheda tecnica/Technical		114	rev: ed. 2021	00	Data/Date rev:
GUSTO IN BUSTA		Specificazione- P.F.		Pagina/Page: 1/3		
Codice art. busta/ Pouch art. code		BVER022		Codice art. cartone/Case art. code		VER022
Codice Ean busta/Ean code pouch		8026650011533		Codice Ean cartone/Case Ean code		8026650020054
Brand		Alfichef				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO/PRODUCT DESCRIPTION						
<p>Peperoni rossi tagliati a filetti, confezionati in buste con acqua acidulata e pastorizzati./Red peppers cut in strips, packed with brine in pouches and pasteurized.</p>						
<p>Ingredienti/ Peperoni, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico./Peppers, water, salt, acidity corrector: citric acid, antioxidant: ascorbic acid.</p>						
<p>Attuale Paese di origine ingrediente primario/Current country of origin main raw material Spagna/Spain</p>						
Caratteristiche sensoriali/Sensory properties						
Colore/Color		Rosso/Red.				
Odore/Odour		Caratteristico del peperone/Distinctive of the pepper.				
Sapore/Taste		Tipico del peperone/Distinctive of the pepper.				
Consistenza/Texture		Croccante, compatta con buccia ben aderente alla polpa/Firm, the skin is well adherent to the pulp.				
Caratteristiche chimiche del prodotto sgocciolato/Chemical characteristics of drained product				Trattamento termico/Heat treatment		
pH		≤ 4,2		Pastorizzazione/Pasteurization		F ₇₀ ≥100
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi (su sgocciolato) per 100g/NUTRITIONAL DECLARATION: average values (on drained) for 100g				Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics		
				Parametri/Parameter		Valore di riferimento/Reference
				Valore limite/Limit Value		
Energia/Energy		kJ/kcal		65/16	Carica mesofila totale/Colony count 30°C	
Grassi/Fat di cui/of which:		g		<0,5	Lattobacilli/Mesophilic lactic acid bacteria	
- acidi grassi saturi/Saturates		g		<0,5	Enterobacteriaceae	
Carboidrati/Carbohydrate di cui/of which:		g		0,9	Stafilococchi coag. pos./Coagulase positive Staphylococci	
- zuccheri/Sugars		g		0,9	Clostridi solfito riduttori/Sulphite reducing bacteria	
Fibre/Fibre		g		2,5	Muffe+Lieviti /Molds+Yeasts	
Proteine/Protein		g		1,1	Salmonella spp.	
Sale/Salt		g		1,8	Listeria monocytogenes	
<p>Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori di materie prime, sussidiarie e semilavorati si garantisce l'assenza di OGM/Based on the information received from our supplier of raw materials, subsidiary materials and semifinished products we guarantee the absence of GMO (Reg. CE 1829/2003-Reg. CE 1830/2003 e s.s.m.m.i.i.).</p>						
<p>Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori e delle analisi effettuate secondo il nostro piano prelievi, il prodotto è conforme ai requisiti di legge definiti per i residui di prodotti fitosanitari e il tenore massimo di metalli pesanti./Based on the information received from our suppliers and on the analysis made according with our withdraw plan, the product meets the legal requirements established for the residues of plant protection products and the maximum content of heavy metals (Reg. CE 396/2005 e s.s.m.m.i.i. e Reg. CE 1881/2006 s.s.m.m.i.i.).</p>						
<p>Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori il prodotto e i relativi ingredienti non sono sottoposti a radiazioni ionizzanti ai sensi del Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 e s.s.m.m.i.i. (Direttiva 1999/2/CE direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE) e non contengono nanomateriali ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Based on the information received from our supplier the product and its ingredients are not subjected to ionizing radiation pursuant to Legislative Decree 30 January 2001, No. 94 and s.s.m.m.i.i. (Directive 1999/2/EC Directives 1999/2/EC and 1993/3/EC) and do not contain nanomaterials within the meaning of Reg. EU 1169/2011.</p>						

	Peperoni rossi a filetti al naturale Red pepper strips in brine			Certificazioni Alfi Srl: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food		
	Scheda tecnic <i>a/Technical</i> Specification- P.F.	114	rev: ed. 2021	00	Data/Date rev:	08/11/2021
GUSTO IN BUSTA		DICHIARAZIONE ALLERGENI/ALLERGEN DECLARATION (Reg. UE 1169/2011-Allegato II)				Pagina/Page: 2/3
Allergene/Allergen	Presenza nel magazzino e area produzione/Presence in the warehouse and production area	Da ricetta/From recipe		Cross contamination and/or carry over (possibile presenza di tracce nel prodotto finito/possible presence of traces in the finished product)		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati/Cereal containing gluten(wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut) and derived products	NO	NO	0	NO	0	
Crostacei e prodotti derivati o a base di crostacei/Shellfishes and derived products or shellfishes-based	NO	NO	0	NO	0	
Uova e prodotti derivati o a base di uova/Eggs and derived products or egg-based	NO	NO	0	NO	0	
Pesce e prodotti derivati o a base di pesce/Fish and derived products or fish-based	NO	NO	0	NO	0	
Arachidi e prodotti derivati o a base di arachidi/Peanuts and derived products or peanuts-based	NO	NO	0	NO	0	
Soia e prodotti derivati o a base di soia/Soya and derived products or soya-based	NO	NO	0	NO	0	
Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio/Milk and milk-based products, lactose included	NO	NO	0	NO	0	
Frutta in guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/Shell fruits: almonds, hazelnuts, nuts, cashew, pecan nuts, brasil nuts, pistachio, Queensland nuts, and derived products	NO	NO	0	NO	0	
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and celery-based products	NO	NO	0	NO	0	
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and mustard-based products	NO	NO	0	NO	0	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and sesame seeds-based products	NO	NO	0	NO	0	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2/Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2	NO	NO	0	NO	0	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupin and lupin-based products	NO	NO	0	NO	0	
Molluschi e prodotti a base di mollusco/Molluscs and mollusc-based products	NO	NO	0	NO	0	

		Peperoni rossi a filetti al naturale Red pepper strips in brine			Certificazioni Alfi Srl: BRC Global Standard for Food Safety, IFS Food	
		Scheda tecnica/Technical 114		rev: ed. 2021 00	Data/Date rev: 08/11/2021	
GUSTO IN BUSTA						
Temperatura di trasporto/Transport temperature:		ambiente, non condizionato/room, not conditioned				
Temperatura di conservazione/Preservation temperature:		ambiente, non condizionato/room, not conditioned				
Conservazione dopo apertura (non sgocciolato)/Preservation after opening (not drained):		in frigorifero e consumare entro 4 giorni/in refrigerator and consume within 4 days				
Preparazione prodotto/Product preparation:		pronto all'uso (preferibilmente sgocciolato)/ready to use (preferably drained)				
Posizione lotto e TMC/Position of lot and date of minimum durability:		sul bordo o sull'etichetta della busta/On the edge or on the label of the pouch				
Descrizione lotto/Batch description		L	lotto/batch			
		X	identificativo anno di produzione/Production year identifying			
		123	giorno di produzione secondo il calendario giuliano/Production day, based on the Julian calendar			
		PN	sigla interna del prodotto/Product internal abbreviation			
Esempio lotto/Batch example		L X 123 PN				
Termine minimo di conservazione/Date of minimum durability		dd/mm/yy		3 anni/years		
IMBALLO PRIMARIO (BUSTA) / PRIMARY PACKAGING (POUCH)						
Formato/Size		1000 g e		Materiale busta/Pouch packaging material		PET-AL-PET-CPP (in contact with food)
QUID/Quantitative Ingredient Decl. (%)		-		Codice materiale/Material code		C/PP90
Peso sgocciolato medio/Average Drained Weight (g)		700		Il materiale di confezionamento è conforme a: /The packaging material complies with: <ul style="list-style-type: none"> • Reg. UE 10/2011 e s.s.m.m.i.i.; • Reg. CE 1935/2004 e s.s.m.m.i.i.; • Reg. CE 2023/2006 e s.s.m.m.i.i.; • D.M. 21/03/1973 		
Dimensioni Busta/Pouch dimensions (mm)		210x320				
Peso medio busta vuota/Average empty pouch weight (g)		18				
Indicazione per lo smaltimento/Indication for disposal		Busta: C/PP90 - Raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune. / Pouch: C/PP90 - Plastic collection. Check the provisions of your municipality.				
IMBALLO SECONDARIO (CARTONE) / OUTER PACKAGING (CASE)						
Buste per cartone/Pouches per case		6		Peso medio cartone vuoto/Average weight empty case (g)		310
Misure cartone/Dimensions (mm)		320x210x165		Peso medio lordo cartone/ Average gross weight case (kg)		6,4
Tipo di cartone/Case type		Cartone corrugato-chiusura nastro adesivo/Corrugated carton-tape sealing				
COMPOSIZIONE DEL PALLET / PALLET COMPOSITION						
Tipo pallet/Pallet Type		Pallet di legno 80x120 cm/Wood pallet 80x120 cm (pallet EPAL HT ISPM-15 su richiesta/ EPAL pallet HT ISPM-15 on demand)				
Cartoni per pallet/Cases per pallet		96		Altezza pallet/Pallet height (cm) (Incluso plt 15cm/including 15 cm plt)		147
Cartoni per strato/Case per layer		12		Peso medio sgocciolato PLT/ Average drained weight PLT (kg)		403,2
Strati per pallet/Layers per pallet		8		Peso lordo medio PLT/Average gross weight PLT (kg) (Incluso peso plt 21kg/including 21kg plt weight)		637,1
ALTRE INFORMAZIONI COMMERCIALI/OTHER COMMERCIAL INFORMATION						
Codice nomenclatura combinata/Custom Tariff Code (HS code)		2005.99.80				
Prodotto e confezionato da/Produced and packaged by: Alfi srl - Via Artigiani 18/B, 30010 Camponogara (VE) Italia (n° reg. 050ND11463-Reg. CE 852/2004)				 ALFI S.r.l. Franco Fiscaro		