

SCHEMA TECNICA PRODOTTO	MOD 07 02 01
	REV.: 01
	DATA: 27.10.2022
	PAGINA 1 DI 2

1.	Peposo	2.	Specialità a base di carne bovina con pepe
DENOMINAZIONE COMMERCIALE / TRADE NAME		DENOMINAZIONE LEGALE / LEGAL NAME	Typical Tuscan stew

3.	FORMATO / SIZE (G)	CODICE ARTICOLO / ITEM CODE	
FORMATE CODICE ARTICOLO / SIZE AND ITEM CODE	250	280CAPRI SE	

5.	Carne di bovino 82%, aglio, olio extravergine di oliva, vino rosso (contiene solfiti), cipolla, sedano , sale, pepe nero 0,4%, alloro.
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Beef meat 82%, garlic, extra-virgin olive oil, red wine (contain sulphites), onions, celery , black pepper 0,4%, bay.

Dichiarazione Nutrizionale / Nutrition Declaration per 100 g				
6. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Energia / Energy	895	kJ	
		214	kcal	
	Grassi / Fat	12	g	
	- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,7	g	
	Carboidrati / Carbohydrate	1,3	g	
	- di cui zuccheri / of which sugars	1,3	g	
	Fibre / Fibre	0,4	g	
	Proteine / Protein	25	g	
Sale /Salt	0,85	g		

7. ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS	ALLERGENE/ALLERGENS	CONTIENE/ CONTAINS	PUÒ CONTENERE / MAY CONTAINS
		Cereali contenenti glutine e derivati/Cereals containing gluten and derivatives			Frutta a guscio e derivati/ Nuts and derivatives	
	Crostacei e derivati/ Crustaceans and derivatives			Sedano e derivati/Celery and derivatives	x	
	Uova e derivati/ Eggs and derivatives			Senape e derivati/ Mustard and derivatives		
	Pesce e derivati/ Fish and derivatives /			Sesamo e derivati/ Sesame and derivatives		
	Arachide e derivati/Peanut and derivatives			Solfiti e derivati/ Sulphites and derivatives	x	
	Soia e derivati/ Soy and derivatives			Lupini e derivati/ Lupins and derivatives		
	Latte e derivati/ Soy and derivatives			Molluschi e derivati/ Molluscs and derivatives		

8.	36 mesi dalla data di produzione.
CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE	36 months after date of production.

9.	Una volta aperto il prodotto deve essere conservato in frigo tra 0 e +4 °C e consumato entro qualche giorno.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	Once opened keep refrigerated between 0 and +4 °C and use within a few days.

10.	Il prodotto può essere utilizzato tal quale come condimento di crostini e primi piatti.
MODALITÀ D'USO / EMPLOY	The product are perfect to accompany appetizers and first dishes.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO	MOD 07 02 01
	REV.: 01
	DATA: 27.10.2022
	PAGINA 2 DI 2

11. REQUISITI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL- PHISICS REQUIREMENTE	pH: > 4.6
	Aw: ≥ 0.85

12. REQUISITI DI SICUREZZA / FOOD SAFETY	<p>Requisiti microbiologici: prodotto stabilizzato mediante trattamento termico. Residui fitosanitari: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 396/05 e succ. Metalli pesanti: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Micotossine: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Contaminanti ambientali: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 1881/06 e succ. Radioattività: impiego di ingredienti conformi al Regolamento UE 737/90 e succ. OGM: il prodotto non contiene ingredienti OGM o derivati da OGM ai sensi del Regolamento UE 1829/03 e succ. Radiazioni ionizzanti: il prodotto e gli ingredienti impiegati non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.</p> <p>Microbiological requirements: commercially sterilized product. Phytopsanitary residues: use of ingredients compliant with EU Regulation 396/05 and subsequent. Heavy metals: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Mycotoxins: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Environmental contaminants: use of ingredients compliant with EU Regulation 1881/06 and subsequent. Radioactivity: use of ingredients compliant with EU Regulation 737/90 and subsequent. GMO: the product does not contain GMO ingredients or derivatives from GMO in according to EU Regulation 1829/03 and succ. Ionizing radiation: the product and the ingredients used have not been treated with ionizing radiation.</p>
--	--

13. PROCESSO PRODUZIONE / PRODUCTION PROCESS	<p>Approvvigionamento materie prime, verifica conformità, preparazione ricetta, confezionamento, trattamento termico equivalente alla sterilizzazione ($F_0 \geq 6$), etichettatura, imballaggio, spedizione.</p> <p>Raw material procurement, conformity verification, recipe preparation, packaging, heat treatment equivalent to sterilization ($F_0 \geq 6$), labeling, packaging, shipping.</p>
---	--

14. DATI LOGISTICI											
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING				IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING				PALLETIZZAZIONE			
FORMATO (G)	MATERIALE	DIMENSIONE (H X D) MM	PESO LORDO (G)	MATERIALE	N. UNITÀ	PESO LORDO (KG)	DIMENSIONE (H X L X P) CM	N. CARTONI PER STRATO	N. STRATI	DIMENSIONI PALLET	PESO PALLET (KG)
250	VETRO E CAPSULA IN METALLO			CARTONE							

15. AVVERTENZA	<p>La ditta si riserva di apportare modifiche alla formulazione del prodotto e/o al processo di produzione senza alcun preavviso. Pertanto, al fine di evitare disagi e incomprensioni, preghiamo i sigg. clienti di richiedere le schede tecniche aggiornate del prodotto prima dell'ordine.</p> <p>reserves the right to make changes to the product formulation and / or production process without prior notice. Therefore, in order to avoid inconvenience and misunderstandings, we ask customers to request the updated product data sheets before ordering.</p>
--------------------------	---