



# PEPERONI A FILETTI IN OLIO

*I peperoni a filetti semilavorati dopo cernita sono opportunamente dissalati. Sono poi immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico.*

*Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si condiscono con spezie varie. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.*



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	L'orto del Re
Denominazione	Peperoni a filetti in olio.
Categoria merceologica	Conserven vegetali
Ingredienti	peperoni, olio di semi d girasole, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, peperoncino, aceto di vino, sale, correttore di acidità: Acido citrico, antiossidante: Acido ascorbico.
Dichiarazione allergeni Reg. 1169/2011	Gli allergeni presenti nel prodotto sono quelli indicati in maiuscolo nell'elenco ingredienti. Nello stabilimento vengono utilizzati prodotti a base di pesce e prodotti a base di latte. Sono messe in atto procedure di separazione durante la lavorazione, e di sanificazione a termine della stessa per evitare possibili contaminazioni crociate.
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di luce e calore. Una volta aperto, conservare in frigo a + 4°C e consumarlo entro 5 giorni.
Prodotto e confezionato:	in Via Vittime del lavoro ZI Cerignola (FG) per: Omega Alimentari Strada prov.le per Manduria, km 1 - 72024 Oria (BR)
Descrizione filiera produttiva	I peperoni a filetti semilavorati dopo cernita sono opportunamente dissalati. Sono poi immersi in una soluzione acquosa contenente aceto di vino bianco, sale, acido citrico e acido L-ascorbico. Estratti dalla soluzione si lasciano sgrondare e poi si condiscono con spezie varie. Si procede all'invasamento con aggiunta di olio di semi di girasole e olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

### Caratteristiche chimico-fisiche

pH	≤ 4,2
Vuoto	≥ 100 mmHg

### Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità.

### Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto sgocciolato)

Energia	251 Kj - 60 Kcal
Grassi	3,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	6,5 g
di cui zuccheri	6,5 g
Proteine	0,9 g
Sale	3,8 g

### Tipologie di imballaggi

Packaging primario: vasi di vetro e capsule idonee al contatto con alimenti.  
Packaging secondario: film plastico termoretraibile per settore alimentare.

Cod. EAN	Volume	Peso netto	Peso scocc.
8051084590972	314 ml	≥ 290 g	≥ 170 g
8051084590040	1062 ml	≥ 950 g	≥ 650 g
-----	3100 ml	≥ 2900 g	≥ 1900 g

### Imballaggio (plastica termoretraibile)

314 ml (orcio)	12 vasi/conf.	10 conf./str.	150 conf./ped.
1062 ml (std)	9 vasi/conf.	9 conf./str.	81 conf./ped.
3100 ml (cordonato)	4 vasi/conf.	12 conf./str.	60 conf./ped.

Allergene alimentare		ASSENZA	Presenza certa nello stabilimento	PRESENZA	Possibile contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X			
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
03	Uova e prodotti a base di uova	X			
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
06	Soia e prodotti a base di soia	X			
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	X			
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10	Senape e prodotti a base di senape	X			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X			
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			