	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 304/004/0010 304/004/0014 304/004/0020	**NOME PRODOTTO** PEPERONCINO ROSSO INTERO	**Certificazione all'origine** IMO

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	*Capsicum annuum L.*
Origine	Tanzania

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	1179 kj 282 kcal
Carboidrati • Di cui zuccheri	49.7 g 7.19 g
Proteine	13.46 g
Lipidi • Acidi monoinsaturi • Acidi polinsaturi • Acidi saturi	14.28 g 3.21 g 8.02 g 2.462 g
Minerali	2.75 g
Sodio	2867 mg
Fibra alimentare	34.8 g
Acqua	10.75 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Peperoncini interi essiccati. Colore rosso arancio più o meno brillante.
Odore	Caratteristico piacevolmente aromatico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico decisamente piccante, esente da sapori estranei
Umidità	10% max

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	$<10^6$ ufc/g
E. Coli	$<10^2$ ufc/g
Enterobatteriacea	$<10^2$ ufc/g
Muffe e Lieviti	$<10^4$ ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 304/004/0010 304/004/0014 304/004/0020	**NOME PRODOTTO** PEPERONCINO ROSSO INTERO	**Certificazione all'origine** IMO

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Si
NOP/COR	
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	10 kg, 14 kg, 20 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 48 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	404-86-4 Formula bruta: $C_{18}H_{27}NO_3$
Scheda di sicurezza:	SI
Riferimento normativo:	Reg. CE 1272/2008
Principio attivo:	Gruppo capsaicina
Indicazioni di pericolo	H226 H315 H317 H319
Consigli di prudenza	P280

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEDA TECNICA	
Codice Articolo 304/004/0010 304/004/0014 304/004/0020	**NOME PRODOTTO** PEPERONCINO ROSSO INTERO	**Certificazione all'origine** IMO

11) SCHEDA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti Derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis L.)*, nocciole (*Corylus avellana)*, noci comuni (*Juglans regia)*, noci di acagiù (*Anacardium occidentale)*, noci pecan [*Carya illinoesis (Wangenh)* K.Koch], noci del brasile (*Bertollethia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera)*, noci del Queensland (*Macadamia ternifolia)* e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Maggio 2018	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Maggio 2020