



SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale/Trading name

Peperoncino piccante /Hot pepper puree

I peperoncini piccanti perfettamente integri, dopo essere stati selezionati, vengono sottoposti ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono immersi in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico e acido L- ascorbico e sale. I prodotti estratti dalla soluzione, si fanno sgocciolare e si riducono in patè. Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio ed una volta tappati, vengono sottoposti a pastorizzazione (trattamento termico). Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile). The spicy peppers, after being selected, are subjected to appropriate washing. They are then immersed in an aqueous solution of white wine vinegar, citric acid and L-ascorbic acid and salt. The peppers extracted from the solution are drained and reduced to paté. Then are potted with the addition of oil and once plugged, are subjected to pasteurization (heat treatment). Lastly, the pots are packaged with thermopack, made with heat-shrink plastic.

Ingredienti/ Ingredients

Peperoncino piccante 63%, olio di semi di girasole 36%, aceto di vino bianco SOLFITI, sale, antiossidante E300, correttore di acidità E330. Spicy pepper 63%, sunflower oil 36%, white wine vinegar SULPHITES, salt, antioxidant E300, acidity regulator E330.

Origine/ Origin:

Italia

Allergeni/ Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Contiene SOLFITI

Caratteristiche Chimico-fisiche/ Chemical-physical characteristics:

pH: 3.90-4.20

Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics:

Aspetto: Raggrinzito/ Shriveled

Colore: Rosso/Red

Sapore: Tipico/ Typical

Consistenza: Crema/ Cream

Dichiarazione nutrizionale

(Valori medi per 100g di prodotto)

Valore Energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibra	Proteine	Sale
1369 kJ / 332 kcal	33 g	2 g	5 g	1 g	1 g	1 g	1 g

Shelf life:

36 mesi /36 months

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE)

X NO ☐ SI

Modalità di confezionamento/ Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro con capsula apribile. The product is packaged in glass jars with openable caps.

Modalità di conservazione/ Method of conservation:

Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 3-4 giorni.

Preserve for temperate climate. Consume within 3 - 4 days

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100 ufc/g	<500 ufc/g	<10 ufc/g

Informazioni Logistiche:

Cod.Art.: SOL10NLVE014

Capacità/Capacity: 314 ml

Peso Netto/Net weight: 290 g

Codice Ean/Ean code: 8051490808302

PZ per CT/ Pieces for box: 6

CT per strato/ Box per layer: 20

Strati per pallet / layer per pallet: 10 layers

Colli per pallet/Box per pallet: 200 boxes

SINISI s.r.l.

Lavorazione e Commercio Olive
Lupini in salamoia
Conservate vegetali
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
76123 Andria (BT) - ITALY
t/f +39 0883 550601
Piva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
Ed.02 Rev.00
del 19/07/2021