

Data Emissione: 07.02.2019	 salemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST26 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Bruschetta ai Peperoni	Pag. 1 di 5

NOME DEL PRODOTTO <i>Name of good</i>	BRUSCHETTA AI PEPERONI <i>Bell Pepper Bruschetta</i>
CATEGORIA DI PRODOTTO <i>Product Type</i>	PESTI E PATE' <i>Pesto and Patè</i>
INGREDIENTI <i>Ingredients</i>	PEPERONI DOLCI (82 %)*, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (13 %)*, SALE MARINO, ACETO DI VINO BIANCO*, BASILICO*, PREZZEMOLO*, FECOLA DI PATATE*, AGLIO*, ZUCCHERO DI CANNA*, ORIGANO*. <i>*Da Agricoltura Biologica</i> Bell Pepper (82 %)*, Extra Virgin Olive Oil (13 %)*, Sea Salt, White Wine Vinegar*, Basil*, Parsley*, Potato Starch*, Garlic*, Cane Sugar*, Oregano*. <i>*From Organic Farming</i>
CONSIGLI D'USO <i>Suggested Uses</i>	CONDIMENTO PRONTO PER BRUSCHETTE E/O PER INSAPORIRE SUGHI E PIETANZE VARIE. NON NECESSITA DI COTTURA. DOPO L'APERTURA, CONSERVARE IN FRIGO E CONSUMARE ENTRO 12/15 GIORNI. PER APPREZZARE AL MEGLIO LE QUALITA' SENSORIALI DEL PRODOTTO, SI CONSIGLIA DI AGGIUNGERE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOPO L'APERTURA E PRIMA DELLA CONSERVAZIONE. <i>Seasoning ready to use for bruschetta and/or to flavor sauces and food product.</i> <i>Is not necessary cooking.</i> <i>After the opening, store in fridge and to consume in 12/15 days.</i> <i>To better appreciate the organoleptic quality of the good, we recommend to add Extra Virgin Olive Oil after the opening and before of the conservation.</i>
SHELF-LIFE <i>Shelf-Life</i>	24 MESI (fino a 500 g) – 18 MESI (da 500 g a 1.000 g) <i>24 Months (up to 500 g) – 18 Months (from 500 g up to 1.000 g)</i>
TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE <i>Manufacturing Method</i>	GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA RICETTA SONO OPPORTUNAMENTE COTTI, TRITATI E MISCELATI AL RESTO DEGLI INGREDIENTI PREVISTI DALLA RICETTA. TIPO DI PRODUZIONE: ARTIGIANALE. <i>The main ingredients of the recipe are opportunely cooked, chopped and mixed with other ingredients planned by the recipe.</i> <i>Method of the production: traditional method.</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST26 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Bruschetta ai Peperoni	Pag. 2 di 5

PASTORIZZAZIONE <i>Pasteurization</i>	PASTORIZZAZIONE IN TUNNEL LINEARE A GETTO DI VAPORE. FATTORE DI PASTORIZZAZIONE F95>15 E TEMPERATURA NEL CUORE DEL PRODOTTO PARI A 95 °C. TEMPO DI PASTORIZZAZIONE VARIABILE IN BASE AL FORMATO DEL PACKAGING PRIMARIO <i>Pasteurization step in linear tunnel with injection of steam. Pasteurization factor F95>15 and core-temperature in the good, of 95 °C. Pasteurization time, variable related to primary packaging format.</i>
ORIGINE DEGLI INGREDIENTI* <i>Origin of Ingredients*</i>	SICILIA (ITALIA) *IN RIFERIMENTO ALLE PRINCIPALI MATERIE PRIME FRESCHE UTILIZZATE. <i>Sicily (Italy)</i> <i>*Refer to principal fresh ingredients used.</i>
OLIO DI COLMATURA <i>Oil for preservation</i>	PRESENTE <i>Present</i>
CONFORMITA' LEGISLATIVA <i>Legislation Conformity</i>	REGOLAMENTO (CE) n. 852/2004 SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 178/02 PER L'IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ. REG. CE 1169/2011 RELATIVO ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI. REG. CE 834/07 RELATIVO ALLA PRODUZIONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E ALL'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI IVI RIFERITI. <i>Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs. Regulation (EC) No 178/2002 related to traceability system. Regulation (EC) No 1169/2011 related to labeling of food products. Regulation (EC) No 834/2007 related to production from organic farming and labelling of these.</i>
ALLERGENI <i>Allergens</i>	Potrebbe contenere tracce di sedano e frutta a guscio. <i>May contain traces of celery and nuts.</i>
pH	3,9 - 4,3
ATTITIVI - Additive COLORANTI - Colourant CONSERVANTI - Preservatives AROMI - Flavour substances	ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i> ASSENTE - <i>Absent</i>
CARATTERISTICHE MICROBICHE* <i>Microbiological assays*</i>	LIEVITI E MUFFE: max 102 ufc/g YEAST AND MOULD: max 102 ufc/g LISTERIA M.: Assente su 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> SALMONELLE: Assente 25 g prodotto - <i>Absent on 25 g of good.</i> CLOSTRIDI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI: Assente 25 g prodotto. SULPHITE-REDUCING CLOSTRIDIA ANAEROBES: <i>Absent on 25 g of good.</i> *Da ultimo certificate di analisi da laboratorio accreditato <i>*From last certificate of analysis by accreditate laboratory</i>

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST26 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Bruschetta ai Peperoni	Pag. 3 di 5

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO <i>Average Nutritional Values for 100 g of Product</i>	ENERGIA – Energy: 143,15 Kcal – 590,92 Kj GRASSI – Fats: 13,30 g DI CUI ACIDI GRASSI SATURI – Of which saturates: 2,15 g CARBOIDRATI – Carbohydrate: 4,15 g DI CUI ZUCCHERI – Of which sugars: 3,79 g FIBRE – Fiber: 1,72 g PROTEINE – Protein: 0,86 g SALE – Salt: 0,94 g SODIO – Sodium: 376 mg
IMBALLAGGIO PRIMARIO* <i>Primary packaging*</i>	VASO IN VETRO CON CAPSULA METALLICA TWIST-OFF – 90 g – 190 g - 1 Kg <i>Glass Jars with twist-off metal cap –</i> 90 g – 190 g - 1 Kg *Formato principale: 90 g e 190 g. Sono possibili altri formati su richiesta *Principal format: 90 g e 190 g. Are possible different sizes of jars under request
PEZZI PER CARTONE <i>Pieces for carton</i>	12 o 6 PEZZI 12 or 6 Pieces
DIMENSIONE MEDIA CARTONE <i>Average box size</i>	21x17x7,5 cm (90 g) 28x21x10 cm (190 g) 327x218x163 cm (1 Kg)
PESO MEDIO CARTONE <i>Average box weight</i>	2,3 Kg (90 g) 4,5 Kg (190 g) 8,5 Kg (1 Kg)
CARTONI PER PEDANA <i>Boxes for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 90 g – JAR OF 90 g) 22 CARTONI PER STRATO PER 18 FILE = 396 CARTONI 22 BOXES PER LAYER, 18 LAYERS PER PALLET = 396 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 90 g – JAR OF 90 g) 30 CARTONI PER STRATO PER 15 FILE = 450 CARTONI 30 BOXES PER LAYER, 15 LAYERS PER PALLET = 450 BOXES PALLET 80X120 (VASO DA 190 g – JAR OF 190 g) 15 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 255 CARTONI 15 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 255 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 190 g – JAR OF 190 g) 19 CARTONI PER STRATO PER 17 FILE = 323 CARTONI 19 BOXES PER LAYER, 17 LAYERS PER PALLET = 323 BOXES PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg – JAR OF 1 Kg) 14 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 112 CARTONI 14 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 112 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg – JAR OF 1 Kg) 16 CARTONI PER STRATO PER 8 FILE = 128 CARTONI 16 BOXES PER LAYER, 8 LAYERS PER PALLET = 128 BOXES
VASETTI PER PEDANA <i>Jars for pallet</i>	PALLET 80X120 (VASO DA 90 g – JAR OF 90 g) 396 CARTONI PER 12: 4752 VASI 396 BOXES PER 12 = 4752 BOXES PALLET 100X120 (VASO DA 90 g – JAR OF 90 g) 450 CARTONI PER 12: 5400 VASI 450 BOXES PER 12 = 5400 BOXES PALLET 80X120 (VASO DA 190 g – JAR OF 190 g) 255 CARTONI PER 12 = 3060 VASI 255 BOXES PER 12 = 3060 JARS PALLET 80X120 (VASO DA 190 g – JAR OF 190 g) 323 CARTONI PER 12 = 3876 VASI 323 BOXES PER 12 = 3876 JARS PALLET 80X120 (VASO DA 1 Kg – JAR OF 1 Kg) 112 CARTONI PER 12 = 1344 VASI 112 BOXES PER 12 = 1344 JARS PALLET 100X120 (VASO DA 1 Kg – JAR OF 1 Kg) 128 CARTONI PER 12 = 1536 VASI 128 BOXES PER 12 = 1536 JARS

Data Emissione: 07.02.2019		Mod. ST26 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Bruschetta ai Peperoni	Pag. 4 di 5

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE <i>Additional information</i>	E' POSSIBILE, SU RICHIESTA E PIANIFICAZIONE, LA PRODUZIONE DEL PRODOTTO IN REGIME CONVENZIONALE E NON DA AGRICOLTURA BIOLOGICA. <i>Is possible, under request and preliminary plan, the realization of the good by conventional farming, not from organic farming.</i>
---	--

Data Emissione: 07.02.2019	 saalemipina <i>l'eleganza del gusto</i>	Mod. ST26 Rev: 00 - Ediz: 01
Emissione: Vincenzo Sanzaro Approvazione: Pina Salemi	Scheda Tecnica Bruschetta ai Peperoni	Pag. 5 di 5

SINTESI DEL PROCESSO DI PRODUZIONE

QUICK-LIST OF PROCESSING PRODUCTION

