

Le cantine di corte	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	SCTE_24 Rev. 3
----------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------

Denominazione prodotto: PEPERONATA MEDITERRANEA

QUALITY SISTEM CERTIFICATE UNI EN ISO 9001:2000 – Certificate n° CERT-06277-2000-AQ-BRI-SINCERT

PRODOTTO IN ITALIA

Confezione standard: vaso in vetro 314 ml , capsula twist-off Ø 63

Peso netto: 280 gr 9.87 Oz Porzioni: 3-4 Peso lordo vaso: 450 gr

Numero lotto: Stampato sul vetro/capsula

Tempo minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione

Luogo e temperatura di conservazione:

a vaso chiuso: **in un luogo fresco e asciutto**

a vaso aperto: **conservare in frigorifero a temperatura < a 4°C per 5 giorni**

Ingredienti: Peperoni (32%), Pomodori (24%), Cipolla, Olio extra vergine di oliva, Olive nere, Capperi, Aglio, Basilico, Aceto, Vino bianco, Sale.

pH < 4,5 - Prodotto pastorizzato Vuoto > 30 cm di Hg

Prodotto pastorizzato, prodotto senza conservanti, sterilità commerciale controllata

Valori nutrizionali medi su 100 gr di prodotto finito:

Protidi	2,32 gr	Colesterolo	assente
Glucidi	11,30 gr	Kcal	181,9
Lipidi	13,56 gr		

Aspetto: Pasticcio di peperoni in pezzi

Descrizione unità di vendita: vassoio termoretraibile

Dimensioni del termopack: 20,5 x 28 x h 11,5 cm

Peso lordo del termopack: 5,7 Kg Peso lordo di un vaso: 0,45 Kg

Numero di pezzi in un termopack: 12

Dettagli sul pallet:

Pallet: EURO (120x80 cm) n° vassoi/strato: 15 n° strati/pallet: 10

N°vassoi/pallet: 150 peso lordo pallet : 826 Kg altezza pedana: 128 cm

Indicazioni ecologiche: Non disperdere il contenitore nell'ambiente. Bollino verde

Indicazioni d'uso: Ideale per condire la pasta (scaldare in padella e versare sulla pasta al dente), e anche come contorno per piatti a base di carne o per farcire pizze e focacce

25/03/2010