



I genuini sapori di Puglia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	CONSERVA PICCANTE con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Questa crema è ottenuta dalla lenta cottura di passata di pomodori (pugliesi), peperoni e peperoncino che con erbe aromatiche appropriate e dell'ottimo olio extravergine d'oliva pugliese, forniscono un prodotto finale stimolante. Il suo gusto poco piccante la rende ben utilizzabile.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	pomodori, peperoni, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), peperoncino 1,5%, sale 1,5%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,2
	Attività dell'acqua (aw)	0,87
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	349
	kcal	84
	GRASSI	4,8g
	di cui acidi grassi saturi	1,4g
	CARBOIDRATI	4,9g
	di cui zuccheri	2,8g
	FIBRA	3,2g
	PROTEINE	3,7g
	SALE	1,5g
	ACQUA	83,4g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Si abbina ad ogni tipo di portata (crostini, pasta, secondi piatti, contorni).	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.	