

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	PEPERONCINO TRITATO in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Peperoncino o capsico è il frutto di una pianta simile a quella del peperone, le bacche di questa pianta hanno forme e colori diversi, possono essere rosse o verdi, oblunghe o rotonde. All'interno delle bacche si trovano numerosissimi semi di forma sferica o schiacciata nei quali si trova la più elevata concentrazione di capsicina. Le bacche possono essere usate fresche o conservate, intere o tritate. Il peperoncino intero dopo cottura, viene macinato con erbe aromatiche, peperoni rossi e olio extravergine di oliva pugliese, fino ad ottenere una crema spalmabile dal gusto decisamente piccante.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Peperoncino 50%, peperoni 30%, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 1.5% (origine Italia). Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph	3,8
	Attività dell'acqua (aw)	0,89
	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	284
	kcal	68
	GRASSI	4,2g
	di cui acidi grassi saturi	1,25g
	CARBOIDRATI	3,7g
	di cui zuccheri	3g
	FIBRA	2,9g
	PROTEINE	2,5g
SALE	1,5g	
ACQUA	86,7g	
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 presta per svariati usi in cucina non escluso tal quale su crostini.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Decisamente piccante, ingerendolo, si ottiene un effetto vaso-dilatatore per questo è definito "AFRODISIACO". Ne è consigliabile un uso moderato	