AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	**SUGO AI PEPERONI (PEPERPOM) con olio extravergine d'oliva**	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' ottenuto utilizzando passata di pomodori freschi del Sud-Italia, olio extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in territorio circostante Castellana Grotte, erbe aromatiche e peperoni freschi tagliati a filetti. Il sugo è ricco di vitamine, sostanze minerali, praticamente consigliabile per tutte le età e per la sua delicatezza per chi è vegetariano.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Passata di pomodoro, peperoni 15%, olio extravergine d'oliva, erbe aromatiche in proporzione variabile, sale 2% (origine Italia).	
STRUTTURA	consistenza semifluida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	**pH**	4,1
	Attività dell'acqua (aw)	0,9
	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**	247
	kcal	59
	GRASSI	2,1g
	di cui acidi grassi saturi	0,6g
	CARBOIDRATI	6g
	di cui zuccheri	3,7g
	FIBRA	3,15g
	PROTEINE	2,45g
	SALE	2g
	ACQUA	86,3g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 3 anni 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 3 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	La genuinità degli ingredienti fanno di questo sugo già pronto, appena riscaldato, un abbinamento perfetto con qualsiasi tipo di pasta o riso.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Stimolano la secrezione gastrica e oggettivamente i peperoni sono di difficile digestione, ne è consigliabile un uso moderato..	