

PEPERONI IV GAMMA

Ingredienti: peperoni da agricoltura biologica.

Tipi di lavorazione: - filetti, - falde, - cubi.

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: peperoni biologici di varietà varia.

Caratteristiche analitiche chimiche (valori medi indicativi):

- Umidità	92 - 94	%
- Proteine	1,0 - 1,2	%
- Lipidi	0,05 - 0,1	%
- Glucidi	3,0 - 3,3	%

Conservazione del prodotto: refrigerazione 1-4° C.

Confezionamento: in buste per alimenti da 3 - 5 kg con indicato prodotto, ingredienti e data di preferibile consumo (con confezione integra).

Trasporto del prodotto: refrigerato 1-10° C.

Caratteristiche analitiche microbiologiche:

- microrganismi aerobi mesofili:	< 5.10 ⁶ UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 ¹ UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 ² UFC/g