

**PEPERONI IV GAMMA ( per cuocere)**

**Ingredienti: peperoni.**

Tipi di lavorazione: cubi.

Tempo di scadenza del prodotto: 6 giorni.

Materia prima: peperoni 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.

Annotazioni: prodotto da consumarsi previa cottura.

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 <sup>7</sup> UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 <sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 <sup>2</sup> UFC/g

**PEPERONI IV GAMMA ( per insalata)****Ingredienti: peperoni.**

Tipi di lavorazione: - filetti, - falde

Tempo di scadenza del prodotto: 5 giorni.

Materia prima: peperoni 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 <sup>6</sup> UFC/g
- Escherichia coli:	< 10 <sup>1</sup> UFC/g
- Salmonella:	assente/25 g
- Listeria monocytogenes:	assente/25 g
- Stafilococchi coag. pos. non enterotossici	< 10 <sup>2</sup> UFC/g