



Mod 42 SCHEDA TECNICA DI  
PRODOTTO

Revisione:00  
del 01/03/10

**PEPERONCINO FRIARELLO**

**Caratteristiche generali**

Denominazione comune:	PEPERONCINO FRIARELLO
Denominazione scientifica:	
Provenienza:	Italia
Formati di confezionamento	CASSE 30xLEGNO Ifco Steco VASCHETTE
Paletizzazione	-
Categorie di vendita	- I - II
Lotto	Indicante il giorno di lavorazione :n° della settimana, n° del giorno e il codice fornitore se confezionato presso l'azienda produttrice
Data di confezionamento:	Coincidente con il giorno di lavorazione
Confezionatore e Distributore:	Primo Mattino Baratella Spa: il confezionamento può avvenire anche presso l'azienda agricola produttrice sul campo
Sede e stabilimento:	Via Sommacampagna 63 d/e Verona Via S.Stefano 32 Minerbe Verona
Trasporto:	Mediante automezzo refrigerato. Temperatura : da 1,0 °C a 4,0°C+ 2

**Caratteristiche microbiologiche**

Unità di  
misura

Limiti di legge

Valori di riferimento

Si tratta di prodotto ortofrutticolo fresco non pretagliato (rif. Reg CE 2073/05 e succ. modif.) e quindi da consumare previo lavaggio

**Caratteristiche chimiche**

Unità di  
misura

Limiti di legge

Valori di riferimento

Residui chimici	mg/kg	< LRM	Reg CE 396/05*
Cromo	mg/kg	Assenti	
Piombo	mg/kg	<=0,30	Reg CE1881/06*
Cadmio	mg/kg	<=0,05	Reg CE1881/06*

(\*e succ.mod.ed integ.

**Caratteristiche organolettiche ed aspetto generale**

Aspetto:	interi; sani; privi marciume o alterazioni; puliti, privi di sostanze estranee visibili; privi da parassiti o insetti o di danni da essi provocati; privi di umidità esterna anormale;privi di odore e/o sapore estranei.privi dai danni da gelo; privi di lesioni ; privi di bruciature da sole
Odore:	erbaceo
Colore e forma	Colore verde. Forma allungata.

**Condizioni di stoccaggio, distribuzione e utilizzo**

Temperatura : da 1,0 °C a 4,0°C+ 2

CONSUMARE PREVIO LAVAGGIO