

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

PRODOTTO	PEPERONETTO CON ACCIUGHE in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	E' ottenuto scavando manualmente il peperoncino di forma tondeggiate coltivato nel Sud-Est Barese, esso poi viene ripieno con capperi pugliesi, prezzemolo e filetti di acciughe arrotolati. I peperoncini freschi lavorati artigianalmente ci permettono di ottenere un prodotto consistente.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	(Peperoncino, capperi (origine Puglia-Italia), acciughe) 55%, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale 1%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,47
	Attività dell'acqua (aw)	0,93
	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	529
	kcal	127
	GRASSI	7,3g
	di cui acidi grassi saturi	2,1g
	CARBOIDRATI	2,7g
	di cui zuccheri	1,5g
	FIBRA	2,2g
PROTEINE	11,5g	
SALE	1g	
ACQUA	76,3g	
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	E' possibile gustarlo tal quale ovvero per guarnire piatti di carne e/o selvaggina e per farcire pizze e focacce.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Quelle intolleranti al pesce e prodotti a base di pesce.	
CONTROINDICAZIONI	Decisamente piccante, ingerendolo, si ottiene un effetto vaso-dilatatore per questo è definito "AFRODISIACO". Ne è consigliabile un uso moderato.	