

Pagina: 1 di 4 Autore: MD Valida dal: 27.10.2020	Scheda tecnica	
Prodotto: Peperoncino in fili sottili		

Articolo N°:
1278.

Descrizione:

Una sottile speziatura e un leggero sapore fruttato rendono i fili di peperoncino sottilissimi (*Capsicum frutescens*) un condimento decorativo e applicabile ovunque.

Prodotto in:

Austria.

Origine dei prodotti agricoli (solo per i singoli ingredienti):

Cina.

Campo di utilizzo:

I fili di peperoncino sono ideali per antipasti, insalate, zuppe, piatti di pesce e carne o come controparte gustativa di dessert come dolci al cioccolato, preparazioni di frutta e altro ancora.

Imballaggio

Latta da 0,6 litri / contenuto: 45 g.

Composizione del pallet

720 pezzi per pallet (120 cartoni, 6 pezzi ciascuno).

Numero di lotto:

Il numero di lotto corrisponde alla data di scadenza.

Ingredienti:

Peperoncino.

Proprietà sensoriali:

Aspetto: fili sottili rosso-arancio.

Sapore: tipico, speziato.

Struttura: fili lunghi e sottili.

Dati chimici e fisici:

Parametri	Valori	Unità	Metodo
Umidità residua	max. 14%	/	Mettler HB 43 Halogen
Ceneri insolubili in acido salino	max. 2%	/	/
Piccantezza	approx. 280-500	Scoville	/
Fattore di disidratazione	10	/	/
Ceneri	max. 10%	/	/

Valori Nutrizionali:

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto ¹	
Energia	1577 kJ/377 kcal
Grassi	17 g
- acidi grassi saturi	3.2 g
Carboidrati	32 g
- zuccheri	30 g
Fibre	25 g
Proteine	12 g
Sale	0.08 g

Microbiologia:

Il prodotto risponde alle indicazioni e ai regolamenti della società tedesca per l'igiene e la microbiologia di erbe aromatiche e spezie essiccate (Bollettino federale della sanità 31). Soddisfiamo i requisiti del Codex Alimentarius Austriacus e soddisiamo tutte le normative alimentari dell'UE. Inoltre, non esiste alcun trattamento con ossido di etilene e radiazioni ionizzanti per la riduzione dei germi.

Residui di pesticidi / metalli pesanti/ micotossine:

Le quantità massime previste dalla legge o quelle specificate dalle linee guida si applicano in conformità alla legislazione nazionale o europea nella versione attualmente in vigore.

Dichiarazione sulla legislazione alimentare per prodotto / imballaggio

Il prodotto descritto nelle specifiche, compreso l'imballaggio utilizzato, è conforme alle normative legali pertinenti della legislazione alimentare nazionale (LFGB) o ai regolamenti dell'UE, nella versione attualmente in vigore.

Conformità legale generale:

Con la presente confermiamo che i prodotti fabbricati da Nannerl sono conformi alle disposizioni della legislazione alimentare europea ed austriaca applicabili al momento della consegna e sono adatti al consumo umano.

¹dati da: Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Bundeslebensmittelschlüssel

Corpi estranei:

Nannerl esegue la gestione dei corpi estranei secondo lo standard FSSC 22000.

Preparazione:

Utilizzo secondo il proprio gusto.

Stoccaggio:

Ben sigillato, asciutto e non al di sopra della temperatura ambiente.

Conservazione:

18 mesi.

Informazioni sull'origine genetica:

Il prodotto non contiene materie prime che provengono da organismi geneticamente modificati come definito dalla linea guida 2001/18 / CE. Gli alimenti prodotti utilizzando questo prodotto non sono obbligati ad essere etichettati in conformità al regolamento (CE) n. 1829/2003 e al regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22.09.2003.

Elenco delle allergie ed intolleranze alimentari

Nannerl GmbH & Co KG segue il regolamento UE 1169/2011, schema II, per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti allergenici presenti negli alimenti.
Le informazioni fornite si basano sulle informazioni del fornitore e sulle procedure di tracciabilità nella nostra produzione.

Peperoncino in fili sottili		Contenuto in ricetta		Può contenere tracce di		Commenti
		Sì	No	Sì	No	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati			x		x	
Crostacei e prodotti derivati			x		x	
Uova e prodotti derivati						
Pesce e prodotti derivati			x		x	
Arachidi e prodotti derivati			x		x	
Semi di soia e prodotti derivati			x		x	
Latte e prodotti derivati (incl. lattosio)			x		x	
Frutta a guscio, ovvero mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia, noci del Queensland e prodotti derivati			x		x	
Sedano e prodotti derivati			x		x	
Mostarda e prodotti derivati			x		x	
Sesamo e prodotti derivati			x		x	
Anidride solforosa e solfiti nella concentrazione superiore 10 mg/kg o 10 mg/litre espressi come SO ₂			x		x	
Molluschi e prodotti derivati			x		x	
Lupini e prodotti derivati			x		x	

Controllo di qualità e sviluppo del prodotto.

Page: 1 of 4 Author: MD Valid after: 22.10.2020	Specification	
Product: Chili threads fine		

Article NO.:

1278

Description:

Subtle spiciness and a mild fruity flavour make the wafer-thin chili threads (*Capsicum frutescens*) to a ubiquitous applicable, decorative seasoning.

Produced in:

Austria.

Origin of agricultural products (Only for single ingredients):

China.

Field of Usage:

Chili threads are ideal for starters, salads, soups, fish and meat dishes or as a taste counterpart to desserts such as chocolate desserts, fruit preparations and more.

Packaging:

0.6 litre can / content: 45 g.

Lot-Number:

The lot number matches the best before date.

Ingredients:

Chili.

Sensorical Properties:

Appearance: red-orange fine threads

Flavour: typical, spicy

Structure: long fine threads

Chemical and physical data:

Parameter	Value	Unit	Method
Residual moisture	max. 14%	/	Mettler HB 43 Halogen
Salt acid insoluble ash	max. 2%	/	/
Spicyness	approx. 280-500	Scoville	/
Dehydration factor	10	/	/
Ash	max. 10%	/	/

Nutritional Values:

Nutritional values per 100 g product ¹	
Energy	1577 kJ/377 kcal
Fat	17 g
- saturated fatty acids	3.2 g
Carbohydrates	32 g
- sugar	30 g
Fiber	25 g
Protein	12 g
Salt	0.08 g

Microbiology:

The product comes up to the indications and regulations of the German society for hygiene and microbiology for dried herbs and spices (federal health gazette 31). We meet the requirements of the Codex Alimentarius Austriacus and fulfil all food regulations of the EU. Also, there is no treatment with ethylene oxide and ionizing radiation for germ reduction.

Pesticide residues / heavy metals / mycotoxins:

The statutory maximum quantities or those specified by guidelines apply in accordance with national or European legislation in the currently valid version.

Food law declaration for product / packaging

The product described in the specification, including the packaging used, is in accordance with the relevant legal regulations of national food law (LFGB) or the regulations of the EU, in the currently valid version.

General legal compliance:

We hereby confirm that the products manufactured by Nannerl comply with the European and Austrian food law provisions applicable at the time of delivery and are suitable for human consumption.

¹ data by: Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
Bundeslebensmittelschlüssel

Foreign material:

Nannerl carries out foreign material management according to the FSSC 22000 standard.

Preparation:

Usage according to own taste.

Storage:

Well sealed, dry and not above room temperature.

Shelf life:

18 months.

Information about genetic engineering:

The product does not contain raw materials that originate from genetically modified organisms as defined by guideline 2001/18/EC. Foodstuff that are produced using this product are not obliged to be labelled in accordance with regulation (EC) No. 1829/2003 and Regulation (EC) No. 1830/2003 of 22.09.2003.

Allergy and Food Intolerance List

Nannerl GmbH & Co KG follows EU-regulation 1169/2011, schedule II, as regards indication of allergenic ingredients present in foodstuff.

The information given is based upon supplier information and traceability procedures in our production.

Chili threads fine	Contained in recipe		May contain traces of:		Comments
	Yes	No	Yes	No	
Cereals containing <u>gluten</u> and products thereof		x		x	
Crustaceans and <u>products thereof</u>		x		x	
Eggs and <u>products thereof</u>					
Fish and <u>products thereof</u>		x		x	
Peanuts and <u>products thereof</u>		x		x	
Soybeans and <u>products thereof</u>		x		x	
Milk and <u>products thereof</u> (incl. lactose)		x		x	
Nuts i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio nut, macadamia nut, queensland nut and <u>products thereof</u>		x		x	
Celery and <u>products thereof</u>		x		x	
Mustard and <u>products thereof</u>		x		x	
Sesame seed and <u>products thereof</u>		x		x	
Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂		x		x	
Molluscs and <u>products thereof</u>		x		x	
Lupines and <u>products thereof</u>		x		x	

Quality control and product development

Dipl. Ing. (FH) Stefan Wegscheider


Nannerl GmbH & Co KG
5102 Anthering b. Salzburg, Gewerbe-Str. 7
Tel: 0662 / 66106-0