



SCHEDA TECNICA

Peperoncino Piccante Frantumato

Spezie

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
03PPF3ORIGINE
Cina, IndiaCATEGORIA
Spezie
SHELF LIFE
entro 3 anni

CONFEZIONE

0.1 Kg · 0.6 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 25 Kg

INGREDIENTI

Frutti di Capsicum spp. essiccati, ripuliti, frantumati e vagliati.

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	NO		NO
Frutta a guscio	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		SI
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO		SI
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco, asciutto e poco illuminato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Caratteristico, pungente

COLORE

Da rosso intenso a rosso scuro. I semi sono di colore giallo.

ASPETTO

Caratteristico, piccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Impurità	1maxg/100 g	Piccantezza	10.000-17.000 shu circa
Umidità (%)	< 25	Ceneri Totali	10maxg/100g
Granulometria	90ming/100 g attraverso US 4 mesh (4,750 mm)	Peso specifico	320ming/litro
Attività dell'acqua	max 0.7 aW	Ceneri Acido insolubili	2maxg/100g
Perdita in peso all'essiccamento	12maxg/100 g a 105°C su campione di 5 g		

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
E. coli (ufc/g)	< 10	Salmonella (in 25g)	Assente
Bacillus cereus (ufc/g)	< 1.000	Clostridium perfringens (ufc/g)	< 100
Listeria monocytogenes (in 25g)	Assente		

DICHIARAZIONI

OGM
 Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati.

PESTICIDI
 Entro i limiti massimi di residui (LMR) previsti dal Regolamento Europeo n°396/05, n°178/2006, n°149/2008 e successivi.

CONTAMINANTI
 Entro i limiti massimi previsti dal Regolamento Europeo n°915/2023 e successivi.