

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		Mod. 019
Emissione 01 del 31/08/2018	PEPERONCINI FRANTUMATI BIOLOGICI DI CALABRIA	Scheda N. 835	Pag.1 di 2

PRODOTTO **PEPERONCINO frantumato Biologico**

DENOMINAZIONE BOTANICA *Capsicum frutescens L.; Capsicum annum L.*

ORIGINE Calabria

DESCRIZIONE Frutti essiccati di una piccante varietà del Capsico (Solanacee), hanno forma approssimativamente triangolare e contengono una quantità variabile di semi di colore bianco – giallino e di forma discoidale. Le sostanze che rendono piccante il peperoncino (capsaicinoidi) sono concentrate nei semi e nella placenta a cui sono attaccati all'interno del frutto.
I peperoncini a seconda del tipo variano notevolmente sia in dimensione che nelle caratteristiche organolettiche. I peperoncini più grandi di dimensioni variabili fra 4 e 10 cm sono in genere utilizzati per la produzione di peperoncino frantumato o macinato.
Prodotto ottenuto da agricoltura biologica ai sensi dei REGOLAMENTI (CE) n° 834/2007 e n° 889/2008 e successive modifiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore generalmente da rosso-aranciato a rosso cupo, più o meno brillante; sapore non aromatico ma piccante e ardente.

CARATTERISTICHE FISICHE

Materiale estraneo	massimo 0,5 %	ISO 927
Rapporto fra pezzetti di polpa e semi	50 : 50 +/- 5 %	Separazione fisica e peso
Granulometria : prodotto superiore a 5 mm prodotto compreso fra 4 e 5 mm prodotto compreso tra 0,5 e 4 mm prodotto inferiore a 0,5 mm	massimo 0 % massimo 1 % 80 – 95 % la parte rimanente	I.O. 042

COMPOSIZIONE CHIMICA

Perdita in peso all'essiccamento	massimo 10 %	I.O. 030
----------------------------------	--------------	----------

STATO LEGALE Il prodotto è stato ottenuto in accordo con il Reg. CE N° 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, con il Reg. CEE N°889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento CE 834/07 e con le relative disposizioni normative italiane. Il prodotto è ottenuto con l'esclusione dell'uso di OGM.

METALLI PESANTI

In conformità alla legislazione europea ed italiana in vigore.

MICOTOSSINE

In conformità alla legislazione europea ed italiana in vigore.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofili aerobi	Minore	200.000	ufc/g	I.O. 079
Coliformi totali	Minore	100	ufc/g	I.O. 033
E.coli	Minore	10	ufc/g	I.O. 033

QUESTO DOCUMENTO E' UNA COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE FIRMATO E DEPOSITATO PRESSO IL DIPARTIMENTO ASSICURAZIONE QUALITA' CANNAMELA

CANNAMELA®	SCHEDA TECNICA QUALITATIVA		Mod. 019
Emissione 01 del 31/08/2018	PEPERONCINI FRANTUMATI BIOLOGICI DI CALABRIA	Scheda N. 835	Pag.2 di 2

Lieviti	Minore	100	ufc/g	I.O. 035
Ifomiceti	Minore	100	ufc/g	I.O. 035
Spore di Clostridi solfito riduttori	Minore	200	ufc/g	I.O. 039
Salmonella spp.	Assenti		in 25 g	I.O. 038

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto in confezione sigillata ed al riparo da umidità, luce e fonti di calore in un ambiente secco. La merce deve essere separata fisicamente da prodotti chimici e, in generale, da prodotti non biologici per evitare possibili contaminazioni ambientali. Conservabilità 36 mesi alle condizioni sopra esposte.