

	FIȘĂ TEHNICĂ		Cod: FT 29/2009					
	ARDEI IUTE IN OTET				Ediția		Revizia	
	A	B	C	D	0	1	2	3
	Pagina 1 din 2							

FIȘĂ TEHNICĂ

Produsul: *Ardei iute intreg în oțet*

Borcan cu închidere TW-Off , capacitate 314 ml

Ingrediente: Ardei iute, apă, oțet din zaharuri, sare, corector de aciditate: acid acetic.

Valabilitate: 36 de luni de la data fabricației.

Condiții de depozitare: Spatii curate, aerisite, ferite de inghet si de actiunea directa a razelor solare.

Proprietăți organoleptice

Aspect recipient - borcane curate, închise ermetic, etichetate.

Aspect conținut - ardei iuți, de mărime apropiată, acoperiți cu soluție de oțet si sare

Culoare - caracteristica varietatii si gradului de coacere a ardeilor iuți; verde, galben-verzui sau verde-roșcat, aproape uniformă pe unitatea de ambalaj

Gust și miros - corespunzător produsului, fără gust si miros străin

Proprietăți fizico-chimice

Conținut de legume/100 g, %, min.	- 50
Aciditate totală (acid acetic), %	- 0,6-2,5
Clorură de sodiu, %	- 1,5-5,0
Vid, mmHg, min.	- 200
Masa netă,g	- 260
Masa neta fara lichid , g	- 130

Proprietăți microbiologice

Microorganisme	Criteriul de acceptare
Drojdii si mucegaiuri	max. 100 ufc/g

Produsul este pasteurizat și nu conține conservanți sau coloranți.

Produsul nu a fost tratat cu radiatii ionizante.

Produsul nu contine ingrediente modificate genetic.

Origine ardei iute : din afara UE



Declaratie nutritionala

Valori nutritionale medii	100 g produs
<i>Valoare energetica</i>	<i>171 kJ/ 40 kcal</i>
<i>Grasimi</i>	<i>1g</i>
<i>Din care acizi grasi saturati</i>	<i>0.5g</i>
<i>Glucide</i>	<i>6.7 g</i>
<i>Din care zaharuri</i>	<i>1.2 g</i>
<i>Fibre</i>	<i><0.5 g</i>
<i>Proteine</i>	<i>1g</i>
<i>Sare</i>	<i>2.7 g</i>

Elaborat: Departament Calitate

Aprobat: Dir. Calitate

