



## PRINCIPI ATTIVI:

Grazie ai livelli record di Vitamina C, i peperoni svolgono un ruolo prezioso per l'alimentazione e per la salute. Diversi studi hanno posto particolare attenzione ai potenziali effetti antitumorali dei peperoni. Gli estratti di peperone hanno inibito la formazione o l'azione di alcuni composti cancerogeni (quali le nitrosammine). Gli antiossidanti contenuti nei peperoni (tra cui Vitamina C e carotenoidi) potrebbero in parte spiegare i risultati, ma sono necessarie ulteriori ricerche per identificare con precisione i principi attivi e per comprendere meglio i meccanismi coinvolti.

## CARATTERISTICHE:

Il peperone, Capsicum annuum L., facente parte della famiglia delle Solanaceae, è una pianta annuale nel clima mediterraneo e perenne nei paesi caldi del sud America da dove proviene. Infatti è originario delle Americhe (Messico) ma attualmente viene coltivato in tutto il mondo. Le piante si presentano sotto forma di cespuglio alte da 40 a 80 cm (a seconda della specie) con foglie di colore verde chiaro. I fiori hanno la corolla bianca avente da 5 a 7 petali con stami giallo tenue. Il frutto è una bacca carnosa a portamento pendulo o eretto secondo le coltivazioni; inizialmente è verde e assume colorazione rossa e gialla di diverse tonalità a maturazione fisiologica.

## CURIOSITÀ:

L'importazione in Europa del peperone comincia addirittura con il ritorno di Cristoforo Colombo dal suo primo viaggio. Non bisogna dimenticare che il navigatore genovese credeva di aver raggiunto l'India da Occidente ed era soprattutto a caccia di spezie pregiate: restò quindi molto colpito dal sapore piccante del peperoncino e lo scambiò per una varietà rossa di pepe.

Di qui il nome di peperone.







Prodotto da: ANNATURA srl

Stabilimento Via E. Amaldi, 12 - 00015 Monterotondo (Z.I.) Roma





Valori nutrizionali di 100 g peperoni (grigliati)	
ENERGIA (calorie)	55 kcal 230 kJoule
Parte edibile	100%
Acqua	92,4 g
Carboidrati	8,3 g
Grassi	0 g
Proteine	2,1 g
Fibre	2,5 g

Elaborazione effettuata su dati di composizione nutritiva degli alimenti proveniente da:

- tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti Istituto Nazionale della Nutrizione - Roma;
- $\cdot$ tabelle di composizione degli alimenti Istituto Tedesco per le ricerche bromatologiche di Garching– Monaco di Baviera. ANALISI LAB N°1004-L.

, ,	□ ANALISI LAB N°1004-L.
INGREDIENTI	Peperoni 99%, olio di semi di girasole e succo di limone.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore: giallo e rosso a seconda della varietà di peperone. Odore: caratteristico Consistenza: tessuto compatto Palatabilità: il prodotto si presenta piacevole al gusto e con un odore aromatico
SHELF LIFE	Prodotto edibile fino a 30 gg (scadenza riportata sulla confezione)
PROCESSO PRODUTTIVO	Specialità appartenente alla V gamma.  Peperoni accuratamente selezionati nella qualità della materia prima.  L'esclusivo processo di preparazione e cottura consente il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali. I peperoni vengono accuratamente lavorati in ambienti a controllo igienico sanitario totale secondo le indicazioni descritte nel piano di autocontrollo HACCP applicato allo stabilimento di produzione.  Nella produzione si applicano gli standard IFS Food.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa nell'intervallo 0/+4°C. Una volta aperta la confezione il contenuto deve essere consumato completamente. È opportuno mantenere la catena del freddo.
MODALITÀ DI CONSUMO	Riscaldare per 2-3 minuti su piastra o in padella avendo cura di girare su entrambi i lati o in microonde per 3 minuti a 950 watt.
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Italia.
MATERIALE VEGETALE ESTRANEO	≤ 1%
ALLERGENI	Il prodotto non contiene allergeni ed è conforme al Reg. (UE) 1169/2011 e smi. Riportate in etichetta eventuali cross-contamination.
CONFEZIONE	Per il prodotto al naturale: POLIPROPILENE TRASPARENTE COPOLIMERO E PELLICOLA ANTIFOG. Per il prodotto in ATP: VASCHETTA IN PP-EVOH-PP TRASPARENTE BARRIERATA E PELLICOLA ANTIFOG.  Dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti: D.M. 21/3/1973 e ss.mm.ii.; D.Lgs. 152/2006 - art. 226 comma 4; D. Lgs. 10 febbraio 2017 n. 29; Regolamento (CE) 1935/2004 ss.mm.ii; Direttiva 2007/19/ CE e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 10/2011 e ss.mm.ii.; Regolamento (UE) 2015/174, che modifica e rettifica il Regolamento UE 10/2011.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Listeria monocytogenes Assente UFC/25g. Ai sensi del REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e ss.mm.ii.