

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<p><b>Denominazione commerciale</b> <b>FRUTTI DI CAPPERO IN OLIO</b> <b>EXTRAVERGINE DI OLIVA</b></p> <p><b>Denominazione di vendita</b> <b>CUCUNCI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b></p>	<p><b>Commercial name</b> <b>CAPERS BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</b></p> <p><b>Sale name</b> <b>CAPERS BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</b></p>
<p><b>Codice articolo</b>    <i>FCO1062</i></p>	<p><b>Art. code</b>    <i>FCO1062</i></p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Frutti di capperò già pronti all'uso di medio calibro per mantenere la carnosità anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci al forno o alla griglia. Perfetti negli aperitivi.</p> <p><b>Description of product</b></p> <p><i>Ready-to-use caperberries, medium-sized so as to maintain their fleshy texture despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to flavor baked or grilled fish. Perfect for appetizers.</i></p> <p><b>Origine origin</b> ITALIA - ITALY</p>	

<b>Caratteristiche generali <i>general feature</i></b>	
Ingredienti <i>ingredients</i>	Frutti di capperò (55%), olio extravergine d'oliva <i>Capers berries (55%), extra-virgin olive oil</i>
Confezione <i>packaging</i>	Vaso vetro <i>Glass jar</i>
Formato di vendita (peso netto) <i>sales format (net weight)</i>	950 g 33.51 oz
Disponibilità altri formati <i>other format</i>	SI YES
Dati sull'imballaggio <i>box information</i>	4 vasi per cartone 4 jars per box 15 cartoni per strato 15 boxes for layer 4 strati per pallet 4 layers for pallet
Peso e dimensioni cartone <i>box weight and size</i>	5,80 kg 23 x 23 x 21,5 cm
Dimensioni pallet e altezza <i>pallet size and height</i>	80 x 120 x 105h cm
Shelf life	24 mesi 24 months
Identificazione del lotto <i>identification of batch</i>	GG/AA DD/YY
Codice EAN <i>EAN code</i>	8004605014044
Modalità di conservazione  <i>Storage</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 30 giorni.  <i>In a cold dry place. Once opened keep refrigerated and use within 30 days.</i>
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso  <i>Preparation/ Serving suggestions</i>	Pronti all'uso, in aperitivi su un cracker o direttamente con uno stuzzicante, per arricchire insalate e per guarnire piatti di carne e pesce.  <i>Ready to be used, delicious as snack on a canapé or as appetizers, excellent for salads.</i>
<b>Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i></b>	
Valore energetico <i>energy</i>	502kJ/120kcal
Grassi <i>fat</i>	10 g
di cui saturi <i>saturated</i>	3 g
Carboidrati <i>carbohydrates</i>	3 g
di cui zuccheri <i>sugar</i>	0 g
Proteine <i>protein</i>	4.5 g
Sale <i>salt</i>	6 g
<b>Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i></b>	
Colore <i>colour</i>	Verde Green
Odore <i>aroma</i>	Leggermente acidulo – Slightly sour
Sapore <i>taste</i>	Tipico Typical
<b>Caratteristiche microbiologiche <i>microbiological values</i></b>	
Carica microbica totale <i>aerobe total plate count</i>	< 10 <sup>4</sup> cfu/g
Coliformi totali <i>total coliforms</i>	< 10 cfu/g
Stafilococchi <i>staphylococcus</i>	< 10 cfu/g
E.coli	< 10 cfu/g
Salmonella spp	Assente <i>absent</i> in 25g
L.monocytogenes	Assente <i>absent</i> in 25g
Muffe e lieviti <i>moluds and yeast</i>	< 100 cfu/g

<b>ALLERGENI ALLERGENS</b>				
<b>Allergene Allergens</b>	<b>categoria type</b>	<b>ingrediente ingredient</b>	<b>presente nello stabilimento present in the establishment</b>	<b>possibilità di cross contamination risk of cross contamination</b>
<b>Cereali contenenti glutine</b> <i>Cereals containing gluten</i>	3		NO	NO
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b> <i>Crustaceans and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Uova e prodotti a base di uova</b> <i>Eggs and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Pesci e prodotti a base di pesce</b> <i>Fish and products thereof</i>	3		SI YES	NO
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b> <i>Peanuts and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Soia e prodotti a base di soia</b> <i>Soybeans and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)</b> <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>	3		NO	NO
<b>Frutta con guscio e prodotti derivati</b> <i>Nuts</i>	3		SI YES	NO
<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b> <i>Celery and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Senape e prodotti a base di senape</b> <i>Mustard and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</b> <i>Sesame seeds and products thereof</i>	3		NO	NO
<b>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg di SO<sub>2</sub> totale</b> <i>Sulfur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/L expressed as SO<sub>2</sub></i>	3		SI YES	NO
<b>Lupini e prodotti a base di lupini</b> <i>Lupins and product thereof</i>	3		NO	NO
<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b> <i>Molluscs and products thereof</i>	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni type of allergens legend:

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente) PRESENT (naturally present or added like an ingredient)  
 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination) PRESENT ON TRACE (hazard of cross contamination)  
 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto ABSENT  
 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente) DERIVATIVE FROM (ingredients)