

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p>Denominazione commerciale FRUTTI DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <p>Denominazione di vendita CUCUNCI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p>	<p>Commercial name CAPERS BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</p> <p>Sale name CAPERS BERRIES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</p>
<p>Codice articolo <i>FCO1062</i></p>	<p>Art. code <i>FCO1062</i></p>
<p>Descrizione prodotto</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>Description of product</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>Origine origin ITALIA - ITALY</p>	

Caratteristiche generali <i>general feature</i>	
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>
Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i>	
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
Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i>	
Colore <i>colour</i>	Verde Green
Odore <i>aroma</i>	Leggermente acidulo – Slightly sour
Sapore <i>taste</i>	Tipico Typical
Caratteristiche microbiologiche <i>microbiological values</i>	
Carica microbica totale <i>aerobe total plate count</i>	< 10 ⁴ 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

ALLERGENI ALLERGENS				
Allergene Allergens	categoria type	ingrediente ingredient	presente nello stabilimento present in the establishment	possibilità di cross contamination risk of cross contamination
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	3		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	3		SI YES	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (lactose included)</i>	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati <i>Nuts</i>	3		SI YES	NO
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	3		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg di SO₂ totale <i>Sulfur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/L expressed as SO₂</i>	3		SI YES	NO
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and product thereof</i>	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi <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)