


SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p>Denominazione commerciale CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <p>Denominazione di vendita CAPPERI IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p>	<p>Commercial name CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</p> <p>Sale name CAPERS IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</p>
<p>Codice articolo <i>CO1062</i></p>	<p>Art. code <i>CO1062</i></p>
<p>Descrizione prodotto</p> <p>Capperi già pronti all'uso di piccolo calibro per mantenere la consistenza croccante anche se conservati sott'olio. Ideali per insalate di riso e per condire pesci arrosto o alla griglia. Anche in aperitivi su un crostino di pane o cracker.</p> <p>Description of product</p> <p><i>Ready-to-use capers, small-sized so as to maintain their crunchiness despite being preserved in oil. Ideal for rice salads and to garnish baked or grilled fish. Also in appetizers, on toast or crackers.</i></p> <p>Origine origin</p> <p>ITALIA - ITALY</p>	

Caratteristiche generali <i>general feature</i>	
Ingredienti <i>ingredients</i>	Capperi (55%), olio extravergine d'oliva <i>Capers (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>	950g 33.51 oz
Disponibilità altri formati <i>other format</i>	SI YES
Dati sull'imballaggio <i>box information</i>	4 vasi per cartone <i>4 jars for box</i>
	15 cartoni per strato <i>15 boxes for layer</i>
	4 strati per pallet <i>4 layers for pallet</i>
Peso e dimensioni cartone <i>box weight and size</i>	5,80 kg 23x23x21.5 cm
Dimensioni pallet e altezza <i>pallet size and height</i>	80x120x105h cm
Shelf life	24 mesi <i>24 months</i>
Identificazione del lotto <i>identification of batch</i>	GG/AA DD/YY
Codice EAN <i>EAN code</i>	8004605014037
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>	Capperi pronti all'uso per insalate di riso, sughi, per guarnizione di piatti di carne e pesce, per condire pizze o per crostini in aperitivo. <i>Capers ready to be used, for salads, pasta sauces or fish dishes. Also for appetizer on toast or crackers.</i>
Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i>	
Valore energetico <i>energy</i>	454kJ/112kcal
Grassi <i>fat</i>	9.6 g
di cui saturi <i>saturated</i>	3 g
Carboidrati <i>carbohydrates</i>	2.3 g
di cui zuccheri <i>sugar</i>	0 g
Proteine <i>protein</i>	4.1 g
Sale <i>salt</i>	5.4 g
Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i>	
Colore <i>colour</i>	Verde <i>Green</i>
Odore <i>aroma</i>	Leggermente acidulo – <i>Slightly sour</i>
Sapore <i>taste</i>	Tipico <i>Typical</i>
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 Nuts	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)