

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p><b>Denominazione commerciale</b> <b>IGP CAPPERO DI PANTELLERIA IN SALE MARINO</b></p> <p><b>Denominazione di vendita</b> <b>IGP CAPPERO DI PANTELLERIA IN SALE MARINO</b></p>	<p><b>Commercial name</b> <b>P.G.I. PANTELLERIA CAPER IN SEA SALT</b></p> <p><b>Sale name</b> <b>P.G.I. PANTELLERIA CAPER IN SEA SALT</b></p>
<p><b>Codice articolo</b>    <i>IGP1062P</i></p>	<p><b>Art. code</b>    <i>IGP1062P</i></p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Capperi di Pantelleria con certificazione Ministeriale IGP (indicazione geografica protetta) di solo calibro piccolo. Ideali per guarnire piatti di pasta, di pesce, di carne e per insalate. Sciacquare prima dell'uso.</p> <p><b>Description of product</b></p> <p><i>Only small-sized Pantelleria capers with PGI European certification. Ideal for garnishing pasta, fish and meat dishes, and salads. Rinse before using</i></p> <p><b>Origine origin</b></p> <p>ITALIA - ITALY</p>	

<b>Caratteristiche generali <i>general feature</i></b>	
Ingredienti <i>ingredients</i>	Capperi (80%) , sale marino <i>Caper (80%), sea salt</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>	5,6 kg 23x23x21,5 cm
Dimensioni pallet e altezza <i>pallet size and height</i>	80x120x105h cm
Shelf life	36 mesi <i>36 months</i>
Identificazione del lotto <i>identification of batch</i>	GG/AA DD/YY
Codice EAN <i>EAN code</i>	8004605019049
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 6 mesi.
<i>Storage</i>	<i>In a cold dry place. Once opened keep refrigerated and use within 6 months.</i>
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Sciacquare prima dell'uso. Ideali per guarnire piatti di pasta, carne, pesce e per insalate.
<i>Preparation/ Serving suggestions</i>	<i>Rinse before using. Ideal for garnishing pasta, fish and meat dishes and salads.</i>
<b>Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i></b>	
Valore energetico <i>energy</i>	96kJ/23kcal
Grassi <i>fat</i>	0.9 g
di cui saturi <i>saturated</i>	0.2 g
Carboidrati <i>carbohydrates</i>	4.9 g
di cui zuccheri <i>sugar</i>	0.4 g
Proteine <i>protein</i>	2.4 g
Sale <i>salt</i>	9.6 g
<b>Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i></b>	
Colore <i>colour</i>	Verde <i>Green</i>
Odore <i>aroma</i>	Aromatico <i>Aromatic</i>
Sapore <i>taste</i>	Tipico <i>Typical</i>
<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

## ALLERGENI ALLERGENS

Allergene <i>Allergens</i>	categoria type	ingrediente ingredient	presente nello stabilimento present in the establishment	possibilità di cross contamination risk of cross contamination
<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 <i>Nuts</i></b>	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)



Camera di Commercio  
Trapani

## COMITATO CERTIFICAZIONE PIANO DI CONTROLLO

Indicazione Geografica Protetta "CAPPERO DI PANTELLERIA"

### CERTIFICATO DI CONFORMITA'

**N. 15/2022**

- Visto il Decreto 10 giugno 2003, con il quale si designa la Camera di Commercio I.A.A. di Trapani quale Autorità Pubblica designata dal Mipaaf ad effettuare i controlli sulla Indicazione Geografica Protetta "Cappero di Pantelleria" registrata in ambito Unione Europea ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/92 e succ. modificazioni;
- Visti gli atti d'ufficio;

### SI CERTIFICA

LOTTO DI CONFEZIONAMENTO L 54-22, costituito da:

- Partita di conferimento P 01;
- Peso netto Kg 144, di cui Kg 72 calibro 8, Kg 72 calibro 4/7, aggiunta di sale marino 25% - peso lordo Kg 180;
- Anno di raccolta 2021;
- Confezionamento di n. 180 vasi in vetro per uso alimenti dal peso netto di g 950 cadauno;
- Etichetta denominata "GRANCHEF SELECTION"
- Confezionatore: Bonomo & Giglio S.R.L. Via Stufe di Khazzen n. 14 – Pantelleria;
- Proprietà: Worndle Interservice S.R.L. Via Albert Einstein – 39100 - Bolzano

### E' CONFORME

al Disciplinare di Produzione e al Piano di Controllo Certificazione Indicazione Geografica Protetta "Cappero di Pantelleria" adottato dalla Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trapani, quale autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con Decreto 10 giugno 2003.

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi.

Trapani 16 Marzo 2022

IL SEGRETARIO GENERALE F.F.  
RESPONSABILE DELLA STRUTTURA DI CONTROLLO

Dott. Diego Carpitella

Firmato digitalmente da:

CARPITELLA DIEGO

Firmato il 16/03/2022 13:47

Seriali Certificato: 23290648421131218901090720413336068085

Valido dal 18/12/2020 al 18/12/2023

ArubaPEC S.p.A. NG CA 3

