

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p>Denominazione commerciale CAPPERI AL SALE MARINO</p> <p>Denominazione di vendita CAPPERI IN SALE MARINO</p>	<p>Commercial name CAPERS IN SEA SALT</p> <p>Sale name CAPERS IN SEA SALT</p>
<p>Codice articolo <i>CSV1000M</i></p>	<p>Art. code <i>CSV1000M</i></p>
<p>Descrizione prodotto Capperi di medio calibro conservati in sale marino. Per guarnire e condire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. In paste e risotti estivi. Il prodotto può contenere una minima percentuale di frutti all'interno del vaso Sciaccarli dal sale prima dell'uso.</p> <p>Description of product <i>Medium size capers preserved in sea salt. To garnishing fish and red or white meat dishes. To flavoring tomato sauces or making creamy sauces and pâtés. The jar may contain some small caper-berries inside in mix with capers.</i></p> <p><i>Rinse off the salt before use</i></p> <p>Origine - origin ITALIA - ITALY</p>	

Caratteristiche generali <i>general feature</i>	
Ingredienti <i>ingredients</i>	Capperi (80%), sale marino <i>Capers (80%), sea salt</i>
Confezione <i>packaging</i>	Vaso plastica <i>Plastic bucket</i>
Formato di vendita (peso netto) <i>sales format (net weight)</i>	1 kg - 35.20 oz
Disponibilità altri formati <i>other format</i>	SI <i>YES</i>
Dati sull'imballaggio <i>box information</i>	6 vasi per cartone <i>6 jars for box</i>
	8 cartoni per strato <i>8 boxes for layer</i>
	6 strati per pallet <i>6 layers for pallet</i>
Peso e dimensioni cartone - <i>box weight and size</i>	6,7 kg - 40 x 27 x 15 cm
Dimensioni pallet e altezza - <i>pallet size and height</i>	80 x 120 x 104 h 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>	8004605012569
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 i capperi prima dell'uso. Ideali per condire e guarnire piatti di carne e pesce.
<i>Preparation/ Serving suggestions</i>	<i>Rinse before using. Perfect for salads, for meat and fish dishes.</i>
Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i>	
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
Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i>	
Colore <i>colour</i>	Verde <i>Green</i>
Odore <i>aroma</i>	Aromatico <i>Aromatic</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 <i>Allergens</i>	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)