

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<p><b>Denominazione commerciale</b> <b>FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA</b></p> <p><b>Denominazione di vendita</b> <b>FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA</b></p>	<p><b>Commercial name</b> <b>CAPER LEAVES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</b></p> <p><b>Sale name</b> <b>CAPER LEAVES IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL</b></p>
<p><b>Codice articolo</b> <i>FDCO1062</i></p>	<p><b>Art. code</b> <i>FDCO1062</i></p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Foglie accuratamente selezionate della pianta del cappero, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. Belle da vedere nel piatto e buone da mangiare. Ideali per condire e guarnire tutte le preparazioni a base di pesce, carne, verdure cotte e crude. Da provare fritte in pastella.</p> <p><b>Description of product</b></p> <p><i>Carefully selected caper leaves, firm and crunchy, with just the right balance between savory and aromatic flavors and a pleasant note of sharpness. They look great on the plate and taste good. Ideal to dress and garnish all fish and meat dishes as well as raw and cooked vegetables. Try them deep fried in batter.</i></p> <p><b>Origine origin</b> ITALIA - ITALY</p>	

<b>Caratteristiche generali <i>general feature</i></b>	
Ingredienti <i>ingredients</i>	Olio extravergine d'oliva, foglie di capperi (41%) <i>Extra.virgin olive oil, caper leaves (41%)</i>
Confezione <i>packaging</i>	Vaso vetro <i>Glass jar</i>
Formato di vendita (peso netto) <i>sales format (net weight)</i>	900g 31.74 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>	5,60 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>	8004605012316
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>	Pronte all'uso per condire insalate, piatti di pesce e carne. Da friggere come antipasto. <i>Ready to be used in salads, fish or meat dishes or deep-fried for a mouthwatering starter.</i>
<b>Caratteristiche nutrizionali per 100g <i>nutritional values for 100g</i></b>	
Valore energetico <i>energy</i>	359kJ/90kcal
Grassi <i>fat</i>	8.4 g
di cui saturi <i>saturated</i>	2.5 g
Carboidrati <i>carbohydrates</i>	1.3 g
di cui zuccheri <i>sugar</i>	0 g
Proteine <i>protein</i>	2.1 g
Sale <i>salt</i>	4 g
<b>Caratteristiche organolettico-sensoriali <i>organoleptic properties</i></b>	
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>
<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 Allergens	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 Nuts</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)