

**CAPPERI IN ACETO - formato 1700 ml**

Rev. 01 - 08/03/2022

Categoria merceologica	conserva vegetale in aceto, pastorizzata	
Caratteristiche pallet	Collo	6 pezzi
	misure per collo	Altezza: cm 19,4 Larghezza: cm 23,5 Lunghezza: cm 36
	Colli x strato	9
	Strati x pallet	5
	Colli tot. x pallet	45
Produzione	I capperi vengono selezionati, lavati e posti in vasi vetro. In linea si realizza l'aggiunta di liquido di governo, la chiusura del vaso e la pastorizzazione. L'etichettatura e l'imballo completano il confezionamento. I prodotti sono stoccati in magazzino fino alla spedizione.	
Shelf life (vita di scaffale)	36 mesi a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore	
Ingredienti	capperi, aceto di vino (vino, <b>SOLFITI</b> ), acqua, sale.	
Origine ingrediente primario	Non UE	
Istruzioni per l'uso	dopo l'apertura conservare in frigorifero	

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valore energetico medio riferito a 100 g di prodotto SGOCCIOLATO

<b>Energia</b>	<b>KJ</b>	<b>114</b>
	<b>Kcal</b>	<b>27</b>
<b>Grassi</b>		<b>1 g</b>
di cui acidi grassi saturi		<b>0,4 g</b>
<b>Carboidrati</b>		<b>1 g</b>
di cui zuccheri		<b>1 g</b>
<b>Fibre</b>		<b>3,2 g</b>
<b>Proteine</b>		<b>2 g</b>
<b>Sale</b>		<b>2,2 g</b>

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

PARAMETRO	VALORE OTTIMALE
Peso netto	1600 g
Peso sgocciolato	1000 g
pH	< 4.6

**DICHIARAZIONE OGM**

<b>OGM</b>	Non si utilizzano organismi geneticamente modificati o prodotti derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1829/2003 relativo agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati e dal Reg. (CE) 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati
------------	---

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORI DI ACCETTABILITA'	RIFERIMENTO
Clostridi solfito riduttori	≤ 10 UFC/g	Standard aziendali interni
Clostridi solfito riduttori (spore)	≤ 10 UFC/g	
Lieviti	≤ 100 UFC/g	
Muffe	≤ 100 UFC/g	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 g	Reg (CE) 2073/2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 g	

## DICHIARAZIONE ALLERGENI

	Presente come ingrediente nel prodotto	Presente nello stabilimento	Presente in tracce per contaminazione crociata * o per segnalazione nella materia prima
<b>Cereali contenenti glutine</b> grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		✓	
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei		✓	
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova		✓	
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce		✓	
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi		✓	
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia		✓	
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓	
<b>Frutta a guscio</b> cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati		✓	
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano		✓	
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape			
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo			
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	✓	✓	
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini			
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi		✓	

\* Quando un allergene è presente nello stabilimento, ma non è segnalata la presenza nel prodotto finito, l'assenza di contaminazioni crociate è sottoposta a validazione e verifica periodica.