

<p>Denominazione commerciale</p> <p>FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p>
<p>Denominazione di vendita</p> <p>FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p>
<p>Codice articolo</p> <p>FDCO116/E</p>
<p>Descrizione prodotto</p> <p>Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperò, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula.</p> <p>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.</p> <p>Da provare fritte in pastella.</p>
<p>Origine</p> <p>PRODOTTO IN ITALIA</p>

Caratteristiche generali	
Ingredienti	59% Olio extravergine d'oliva, 41% foglie di cappero <i>origine Italia</i> (sale, aceto di vino)
Confezione	Vaso vetro
Formato di vendita (peso netto) Disponibilità altri formati	100 g SI
Dati sull'imballaggio	6 vasi per cartone 37 cartoni per strato 7 strati per pallet
Peso e dimensioni cartone	1.44 kg ; 17,5x14x10 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x92 cm
Shelf life	24 mesi
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN	800460501806....
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Pronte all'uso per condire insalate, piatti di pesce e carne. Da friggere come antipasto.
Caratteristiche nutrizionali per 100g	
Valore energetico	377kJ / 90kcal
Grassi	8.4 g
di cui saturi	2.5 g
Carboidrati	1.3 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	2.1 g
Sale	4 g
Caratteristiche organolettico-sensoriali	
Colore	Verde
Odore	Leggermente acidulo
Sapore	Tipico
Caratteristiche microbiologiche	
Carica microbica totale	< 10 ⁴ cfu/g
Coliformi totali	< 10 cfu/g
Stafilococchi	<10 cfu/g
E.coli	< 10cfu/g
Salmonella sp/25g	assente in 25 g
L.monocytogenes	assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 100 cfu/g
B.Cerus/g	< 10 ² UFC/g
Coliformi a 45° C/g	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positiva/g	< 50 UFC/g
Metalli pesanti	Piombo; 0.10mg/Kg Cadmio; 0.10 mg/Kg
Corpi estranei (sabbia, acari morti, frammenti insetti...)	Assenti

Allergeni				
Allergene	categoria	ingrediente	presente nello stabilimento	possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	3		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg di SO ₂ totale	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)
 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)
 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto
 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)