

Denominazione commerciale SALE DI MARE AROMATIZZATO AI CAPPERI
Denominazione di vendita SALE DI CAPPERI
Codice articolo S278/E
Descrizione prodotto Un sale di capperi senza capperi! Prodotto da sempre considerato come scarto di lavorazione, è un sale marino impregnato di acqua di vegetazione che i capperi rilasciano in fase di maturazione. Aroma e sale sono quindi intimamente compenetrati attraverso un processo naturale di fermentazione del capperi. Per insaporire insalate e da utilizzare a crudo su piatti di carne, pesce e formaggi freschi. Può contenere piccoli pezzetti di capperi.
Origine ITALIA

Caratteristiche generali	
Ingredienti	100% Sale marino origine Italia
Confezione	Vaso vetro
Formato di vendita (peso netto)	250 g
Disponibilità altri formati	SI
Dati sull'imballaggio	6 vasi per cartone 23 cartoni per strato 7 strati per pallet
Peso e dimensioni cartone	2.95 kg ; 24,5x15x11 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x101 cm
Shelf life	24 mesi
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN	800460501011...
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro 12 mesi dall'apertura.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Per insaporire ed aromatizzare insalate e da utilizzare a crudo su piatti di carne, pesce e formaggi freschi.
Caratteristiche nutrizionali per 100g	
Valore energetico	kJ / kcal
Grassi	g
di cui saturi	g
Carboidrati	g
di cui zuccheri	g
Proteine	g
Sale	g
Caratteristiche organolettico-sensoriali	
Colore	Grigio tendente al nocciola
Odore	Aromatico del cappero
Sapore	Sapido, piacevolmente aromatico
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)