Belotti CONSERVE 1967 ALIMENTARI	SCHEDA TECNICA **CAPPERONES** **CAPPERI CON GAMBO** **formato 1700 ml – Marchio Oro4Food**	Rev. 01 04.05.2023

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, **SOLFITI**), 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		
Energia	**kJ**	**114**
	kcal	**27**
Grassi		**1 g**
di cui acidi grassi saturi		**0,4 g**
Carboidrati		**1 g**
di cui zuccheri		**1 g**
Fibre		**3,2 g**
Proteine		**2 g**
Sale		**2,2 g**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE OTTIMALE
Peso netto	1600 g
Peso sgocciolato	760 g
pH	< 4.6

DICHIARAZIONE OGM

OGM	**F.lli Belotti** non utilizza 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

F.LLI BELOTTI SRL
Via Tribulina 12
24021- ABBAZIA DI ALBINO (BG)
P.IVA 00244220166

Belotti CONSERVE 1967 ALIMENTARI	SCHEDA TECNICA **CAPPERONES** **CAPPERI CON GAMBO** **formato 1700 ml – Marchio Oro4Food**	Rev. 01 04.05.2023

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	
Salmonella spp.	Assente in 25 g	Reg (CE) 2073/2005
Listeria monocytogenes	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
Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		✓	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		✓	
Uova e prodotti a base di uova		✓	
Pesce e prodotti a base di pesce		✓	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		✓	
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		✓	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati		✓	
Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	✓	✓	
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi 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.