



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

| | |
|---------------------|---|
| PRODOTTO: | Capperi |
| TRATTAMENTO: | Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30 |

| | |
|------------------------------|--|
| INGREDIENTI: | Capperi, aceto, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido ascorbico. |
| IDONEITA' AL CONSUMO: | Tutti i consumatori. (Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939. Può contenere tracce di frutta con guscio (anacardi, pinoli). |
| INDICAZIONI D'USO: | Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni. |

| | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------|--------------|
| PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE | Colore: | Verde | Piombo: | < 0,2 ppm |
| | pH: | 3,8 < pH < 4,6 | Cadmio: | < 0,1 ppm |
| | R.O.: | 10 < R.O. < 12 | Sapore: | gradevole |
| | Alfatossine totali: | < 4 microg/Kg | Odore: | gradevole |
| | Alfatossina B1: | < 2 microg/Kg | | |
| | Ocratossina A: | < 3 microg/Kg | | |
| PARAMETRI MICROBIOLOGICI: | CBT: | <1000 ufc/gr | Staphiloc. Aureo: | assenti |
| | Coliformi totali: | <10 ufc/gr | Bacillus cereus: | assenti |
| | Coliformi fecali: | assenti | Clostridi: | <10 ufc/gr |
| | Escherichia coli: | assenti | Lieviti: | <100 ufc/gr |
| | Salmonella: | assenti | Muffe: | <1000 ufc/gr |
| VALORI NUTRIZIONALI: | (su 100 g. di prodotto finito) | | | |
| | Valore Energetico: | | Kcal / KJ | |
| | Proteine: | | g | |
| | Carboidrati: | | g | |
| | | <i>di cui zuccheri:</i> | | g |
| | Grassi totali: | | g | |
| | | <i>di cui saturi:</i> | | g |
| | Fibre: | | g | |
| Sale: | | g | | |

| | |
|-----------------|--|
| IMBALLO: | Vaso da ml. 212 – 314 – 370 - 580 -1062 – 3100 Capsula di sicurezza Base di cartone / Vassoio di cartone Film trasparente per copertura finale del fardello |
|-----------------|--|

| FORMATO | SPECIFICHE PER FARDELLO | | | |
|-------------|-------------------------|---------------------|--------------------------|--------------------|
| | Peso netto | Confezione da pezzi | Dimensione fardello (mm) | Peso fardello (Kg) |
| 212 ml | 180 g | 3x4 (12 pezzi) | 264x198x85 | 4,2 |
| 314 America | 280 g | 3x4 (12 pezzi) | 310x230x95 | 5,5 |
| 370 ml | 350 g | 3x4 (12 pezzi) | 288x216x119 | 6,51 |
| 580 ml | 540 g | 3x2 (6 pezzi) | 335x220x120 | 5,0 |
| 1062 ml | 980 g | 3x2 (6 pezzi) | 335x220x165 | 8,7 |
| 3100 ml | 2900 g | | | |



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

| FORMATO | SPECIFICHE PALLETS | | | | | |
|----------------|---------------------|--------|---------------------|---------------------|--------|---------------------|
| | PEDANA EPAL 80X120 | | | PEDANA USA 100X120 | | |
| | Fardelli per strato | Strati | Fardelli per pallet | Fardelli per strato | Strati | Fardelli per pallet |
| 370 ml | 14 | 11 | 154 | | | |
| 314 ml America | 11 | 12 | 132 | | | |
| 212 ml | 18 | 12 | 216 | | | |
| 580 ml orcio | 11 | 12 | 132 | | | |
| 1062 ml | 11 | 8 | 88 | | | |
| 3100 ml | | | | | | |

| | |
|-------------------------|--|
| PROCESSO PRODUTTIVO: | Gli ingredienti componenti il prodotto vengono immessi dentro una soluzione salina, utilizzata per la salamoia. I vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante vengono ora riempiti con il prodotto, tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro. |
| ETICHETTATURA: | L' etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi. |
| SCADENZA: | T.M.C. : 36 MESI |
| LOTTO: | Ben evidente su ogni vasetto |
| MADALITA' DI TRASPORTO: | Temperatura ambiente |

| ALLERGENI ALIMENTARI | | | |
|---|-----------------------|------------------|----|
| | AGGIUNTA INTENZIONALE | POSSIBILI TRACCE | |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI | NO | | NO |
| CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI | NO | | NO |
| UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA | NO | | No |
| PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE | NO | | Si |
| ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI | NO | | No |
| SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA | NO | | NO |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO) | NO | | Si |
| FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI | NO | | Si |
| SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO | NO | | Si |
| SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE | NO | | NO |
| SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO | NO | | NO |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg) | NO | | NO |
| LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO | NO | | NO |
| MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO | NO | | NO |

DATA: 09/05/2022

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).