

ITALIANA CAPERS SUD SRL
SCHEDA TECNICA
“CAPPERI FRANTUMATI”

30 maggio 2019

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		
DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPPERI FRANTUMATI	
PRODUTTORE	ITALIANA CAPERS SUD SRL	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Capperi dissalati, essiccati e frantumati	
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'		
INGREDIENTI	CAPPERI ESSICCATI - SALE	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma: triturato di diversa grana Colore: tipico del prodotto Odore: caratteristico del prodotto Sapore: caratteristico del prodotto	
ORIGINE PRODOTTO	ITALIA	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Bacillus cereus presunto	<100	ufc/g
Enterobacteriaceae	<100	ufc/g
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva	<10	ufc/g
ifomiceti	<100	ufc/g
lieviti	<1000	ufc/g
Clostridium perfringens	<10	ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente	in 25g
Salmonella spp.	Assente	in 25g
stafilococchi coagulasi positivi (S.aureus e altre specie)	<100	ufc/g
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Umidità	21	g/100g
Ceneri	54	g/100g
Fitofarmaci	<0.01	mg/Kg
Piombo	<0.05	mg/Kg
Cadmio	<0.05	mg/Kg
Mercurio	<0.05	mg/Kg
OGM	assenti	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI 100g DI PRODOTTO		
energia	118	Kcal/100g
	495	Kj/100g
grassi	0	g/100g
di cui saturi	0	g/100g
proteine	11	g/100g
Carboidrati	12	g/100g
di cui zuccheri	0	g/100g
Fibra alimentare	13	g/100g
sale	23,5	g/100g
IMBALLAGGIO: il prodotto è confezionato in imballaggi a norma per alimenti.		
ETICHETTATURA: conforme alle normative vigenti per i prodotti alimentari		
MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE		
SHELF LIFE	12 mesi dal confezionamento	

ITALIANA CAPERS SUD SRL
SCHEDA TECNICA
“CAPPERI FRANTUMATI”

30 maggio 2019

CONSERVAZIONE PRODOTTO		<i>Il prodotto deve essere conservato in confezione integra in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di calore</i>		
INDICAZIONI COMMERCIALI AL CONSUMATORE FINALE				
MODALITÀ DI UTILIZZO		<i>Un versatile insaporitore, adatto su carne, pesce, verdure grigliate, bruschette, condimenti, ecc. Si utilizza su piatti già pronti a fine cottura</i>		
ALLERGENI				
Allergeni (allegato III bis dir 2003/13/CE)	1.Presenza	2.Nome specifico della sostanza	3.Presenza in tracce (contaminazione crociata)	4.Presenza nel sito produttivo
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Frutta a guscio: mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>	NO	NO	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO	NO	NO	NO

1. la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
2. viene indicata con il nome specifico la sostanza aggiunta intenzionalmente
3. la casella con un SI se esiste la possibilità di ritrovare accidentalmente tracce dell'allergene nel prodotto (contaminazione crociata) e con un NO se non esiste rischio di contaminazione crociata.
4. pur escludendo la presenza intenzionale e/o accidentalmente (contaminazione crociata) nel prodotto è indicata con un SI la presenza dell'allergene nel sito di produzione e con un NO l'assenza dell'allergene nel sito produttivo.