

<p><b>Denominazione commerciale</b></p> <p>FRUTTI DI CAPPERO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p>
<p><b>Denominazione di vendita</b></p> <p>CUCUNCINI IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA</p>
<p><b>Codice articolo</b></p> <p>FCO1062/E</p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Frutti di capperò già pronti all'uso di medio calibro per mantenere la carnosità anche se conservati sott'olio.</p> <p>Ideali per insalate di riso e per condire pesci al forno o alla griglia.</p> <p>Perfetti negli aperitivi.</p>
<p><b>Origine</b></p> <p>PRODOTTO IN ITALIA</p>

Caratteristiche generali	
Ingredienti	55% Frutti di capperi origine Italia (sale, aceto di vino), 45% Olio extravergine d'oliva
Confezione	Vaso vetro
Formato di vendita (peso netto) Disponibilità altri formati	950 g SI
Dati sull'imballaggio	4 vasi per cartone 15 cartoni per strato 4 strati per pallet
Peso e dimensioni cartone	5.80 kg ; 23x23x21.5 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x105 cm
Shelf life	24 mesi
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN	8004605012415
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 30 giorni.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Pronti all'uso, in aperitivi su un cracker o direttamente con uno stuzzicadenti, per arricchire insalate e per guarnire piatti di carne e pesce.
Caratteristiche nutrizionali per 100g	
Valore energetico	502kJ / 120kcal
Grassi	10 g
di cui saturi	3 g
Carboidrati	3 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	4.5 g
Sale	6 g
Caratteristiche organolettico-sensoriali	
Colore	Verde
Odore	Leggermente acidulo
Sapore	Tipico
Caratteristiche microbiologiche	
Carica microbica totale	< 10 <sup>4</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sub>2</sub> 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)