

<p>Denominazione commerciale</p> <p>IGP CAPPERO DI PANTELLERIA al sale marino</p>
<p>Denominazione di vendita</p> <p>IGP CAPPERO DI PANTELLERIA al sale marino</p>
<p>Codice articolo</p> <p>IGP1062MG/E</p>
<p>Descrizione prodotto</p> <p>Capperi di medio/grande calibro (11-12mm in mix tra loro) conservati in sale marino. Per guarnire e condire piatti di pesce e di carne rossa o bianca. In paste e risotti estivi.</p>
<p>Origine</p> <p>100% ITALIA</p>

Caratteristiche generali	
Ingredienti	80% Capperi di Pantelleria IGP, 20% sale marino
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	5.625 kg ; 23x23x21,5 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x105 cm
Shelf life	36 mesi dall'annata della raccolta
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN vaso CODICE DOGANALE	8004605010855 0711.9070
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 6 mesi.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Sciacquare i capperi prima dell'uso. Ideali per condire e guarnire piatti di carne e pesce.
Caratteristiche nutrizionali per 100g	
Valore energetico	96kJ / 23kcal
Grassi	0.9 g
di cui saturi	0.2 g
Carboidrati	4.9 g
di cui zuccheri	0.4 g
Proteine	2.4 g
Sale	9.6 g
Caratteristiche organolettico-sensoriali	
Colore	Verde
Odore	Aromatico / tipico
Sapore	Tipico
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

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		NO	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		NO	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		NO	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)