

**ITALIANA CAPERS SUD SRL
SCHEDA TECNICA
CAPPERI AL SALE**

19 Ottobre 2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	CAPPERI AL SALE
CALIBRO	LACRIMELLA CAL. 10 mm
CODICE ARTICOLO	SE03
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'	
INGREDIENTI	CAPPERI - SALE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: solida Colore: verde Aroma: intenso, forte e caratteristico del prodotto Forma: sferica Resistente alla manipolazione
ORIGINE DEL PRODOTTO	NAZIONALE
VALORI NUTRIZIONALI MEDI 100g DI PRODOTTO	
	165 Kcal/100g
<i>energia</i>	39 Kj/100g
<i>grassi</i>	0,6 g/100g
<i>di cui saturi</i>	0,3 g/100g
<i>proteine</i>	4 g/100g
<i>Carboidrati</i>	3 g/100g
<i>di cui zuccheri</i>	0,5 g/100g
<i>Fibra alimentare</i>	3 g/100g
<i>sale</i>	15 g/100g
CONFEZIONE	
IMBALLAGGIO: il prodotto è confezionato in imballaggi a norma per alimenti.	
TIPOLOGIA CONFEZIONE: SACCHETTO 1 kg	
CARTONE DA 10 SACCHETTI	
DIMENSIONE CARTONE : 430x240x116	
PESO LORDO CARTONE: 10,300 kg	
CONTENUTO PALLET EUR 80 x 120 : N. 7 CARTONI PER STRATO (MAX 10 STRATI)	
NOMENCLATURA DOGANALE: 20059920	
ETICHETTATURA: conforme alle normative attualmente vigenti per i prodotti alimentari	
MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE	
SHELF LIFE	Non inferiore a 18 mesi dal confezionamento
SHELF LIFE RESIDUA ALLA CONSEGNA	Non inferiore a 17 mesi dal confezionamento
CONSERVAZIONE PRODOTTO	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente
INFORMAZIONI COMMERCIALI AL CONSUMATORE FINALE	
MODALITA' DI UTILIZZO	Dissalare prima dell'uso

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, nocciole, 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/1 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.