

ITALIANA CAPERS SUD SRL
SCHEMA TECNICA
"CUCUNCI"
FRUTTO DEL CAPPERO ALL'ACETO

19 Ottobre 2021

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	"CUCUNCI" FRUTTO DEL CAPPERO ALL'ACETO
CALIBRO	CUCUNCI 0/15
CODICE ARTICOLO	TM04
CODICE EAN	8 005363077104
CARATTERISTICHE E PROPRIETA'	
INGREDIENTI	FRUTTI DEL CAPPERO – ACETO DI VINO – ACQUA - SALE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Struttura: solida Colore: verde Aroma: intenso, delicato
ORIGINE DEL PRODOTTO	ESTERA
VALORI NUTRIZIONALI MEDI 100g DI PRODOTTO	
	131 Kcal/100g
Energia	31 Kj/100g
grassi	0,6 g/100g
di cui saturi	0,3 g/100g
proteine	2 g/100g
Carboidrati	3 g/100g
di cui zuccheri	0,5 g/100g
Fibra alimentare	3 g/100g
sale	11 g/100g
CONFEZIONE	
IMBALLAGGIO: il prodotto è confezionato in imballaggi a norma per alimenti.	
TIPOLOGIA CONFEZIONE: VASO 700 g - SGOCCIOLATO 400 g	
PACCO TERMO DA 6 VASI	
DIMENSIONE PACCO TERMO : 180 x 260 x 175	
PESO LORDO PACCO TERMO: 6,400 kg	
CONTENUTO PALLET EUR 80 x 120 : N. 21 PACCHI PER STRATO (MAX 5 STRATI)	
NOMENCLATURA DOGANALE: 20019097	
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 – Dopo l'apertura conservare in frigorifero
INFORMAZIONI COMMERCIALI AL CONSUMATORE FINALE	
MODALITA' DI UTILIZZO	Sciacquare prima dell'uso

ITALIANA CAPERS SUD SRL
SCHEMA TECNICA
“CUCUNCI”
FRUTTO DEL CAPPERO ALL'ACETO

19 Ottobre 2021

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.