

Denominazione commerciale

CAPPERI BIOLOGICI IN SALE MARINO

Denominazione di vendita

CAPPERI BIOLOGICI IN SALE DI MARE

Codice articolo

BCS200M/N



Capperi di medio calibro (dal 9 al 12mm di diametro) conservati in sale marino.

Per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca.

Sciacquarli dal sale prima dell'uso.

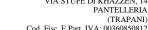
Origine

100% ITALIA

Ente Certificatore Biologico

CCPB SRL







Caratteristiche generali					
Ingredienti	80% capperi*, 20% Sale di mare - *da agricoltura biologica				
Confezione	Busta di plastica				
Formato di vendita (peso netto)	200 g				
Disponibilità altri formati	SI				
Dati sull'imballaggio	15 buste per cartone 12 cartoni per strato				
	6 strati per pallet				
Peso e dimensioni cartone	3.55 kg; 31,5x22x13 cm				
Dimensioni pallet altezza	80x120x101 cm				
Shelf life	24 mesi				
Identificazione del lotto	GG/AA				
Codice EAN	8004605010152				
Modalità di conservazione Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 6 mesi. Sciacquare i capperi prima dell'uso. Ideali per				
13th d2toffi per 1 d30 7 Goffsigli per 1 d30	condire e quarnire piatti di carne e pesce.				
Caratteristiche nu	utrizionali per 100g				
Valore energetico	96kJ / 23kcal				
Grassi	0.9 g				
di cui satur					
Carboidrati	4.9 g				
di cui zuccher	0.4 g				
Proteine	2.4 g				
Sale	9.6 g				
Caratteristiche org	anolettico-sensoriali				
Colore	Verde				
Odore	Aromatico				
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				
Corpi estranei (sabbia, acari morti, frammenti insetti)	Assenti				



BONOMO & GIGLIO srl VIA STUFE DI KHAZZEN, 14 PANTELLERIA (TRAPANI) Cod. Fisc. E Part. IVA: 00360850812

info@bonomoegiglio.it - www.lanicchia.com

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)