

<p><b>Denominazione commerciale</b></p> <p>CAPPERI BIOLOGICI IN SALE MARINO</p>
<p><b>Denominazione di vendita</b></p> <p>CAPPERI BIOLOGICI IN SALE DI MARE</p>
<p><b>Codice articolo</b></p> <p>BCS200M/N</p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Capperi di medio calibro (dal 9 al 12mm di diametro) conservati in sale marino.</p> <p>Per guarnire piatti di pesce e di carne rossa o bianca.</p> <p>Sciaccarli dal sale prima dell'uso.</p>
<p><b>Origine</b></p> <p>100% ITALIA</p> <p><b>Ente Certificatore Biologico</b></p> <p>CCPB SRL</p>



<b>Caratteristiche generali</b>	
Ingredienti	80% capperi*, 20% Sale di mare - <b>*da agricoltura biologica</b>
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	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.
<b>Caratteristiche nutrizionali per 100g</b>	
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
<b>Caratteristiche organolettico-sensoriali</b>	
Colore	Verde
Odore	Aromatico
Sapore	Tipico
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
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		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 <sub>2</sub> 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)