

Bonzapti®

SCHEDA TECNICA

Cod.Prod.

C01362

Capperi all'aceto 720g



Ingredienti

Capperi, aceto di vino (contiene solfiti), sale.

Caratteristiche Fisiche

Peso netto :	720g					
Peso sgocciolato:	420g					
Calibri disponibili :	4/7	10	12			
Shelf-Life :	30 mesi					
TMC consegna:	22 mesi					
Imballo primario :	Vaso vetro cilindrico con capsula chiusura RTS - ETICH PERSONALIZZ					
Unità di Vendita :	1x6x720 g					
Cod_Art	Calibro	EAN				
	4/7	803348149 3629				
	10	803348149 3629				
	12	803348149 3629				

Imballo secondario del prodotto finito :	scatola in cartone BIANCO da n. 6 vasi					
Peso della confezione :	6,400 Kg					
Dimensione della confezione :	L 28,2 cm - H 15,0 cm - P 18,3 cm					
Composizione Pallet :	<i>Conf x strato</i>	16	<i>Strati x PLT</i>	8	<i>Tot x PLT</i>	128x6

Informazioni Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Energia	24Kcal/100kj	Grassi	0,2g	di cui saturi	0,0g	Carboidrati	1,7g	di cui
zuccheri	0,0g	Fibre	3,7g	Proteine	2,0g	Sale	2,55g	

Origine del prodotto

Capperi origine: Marocco. Lavorato e confezionato in Italia.

Conservabilità e distribuzione

Il prodotto integro si conserva a temperatura ambiente, lontano da luce solare. Una volta aperto va conservato in frigorifero. Trasporto e stoccaggio a temperatura ambiente .

Destinazione d'uso del prodotto

Il prodotto viene impiegato in cucina come ingrediente per aromatizzare e/o condire. Da utilizzare previo risciacquo con acqua corrente.

Caratteristiche chimiche

Pesticidi: Come da Reg. UE n. 396/2005 e s.m.i. **Metalli pesanti:** come da Reg. UE n. 935/2023 e s.m.i.

Caratteristiche organolettiche

Aroma: intenso, caratteristico **Colore:** verde scuro, via via tendente al senape**Forma:** tondeggiate, consistente alla manipolazione

Dichiarazione assenza OGM

Questo prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Controlli e Rintracciabilità

Tutto il ciclo produttivo è documentato in Schede di Lavorazione riportanti le fasi lavorative, gli esiti dei controlli di prodotto e di processo e la codifica dei lotti ai fini della rintracciabilità in conformità al Reg. CE 178/2002 e succ.

L' etichettatura dei prodotti è conforme a quanto previsto dal Reg. 1169/2011 e suoi allegati.

La conformità dei processi produttivi e della qualità aziendale è certificata secondo gli standard IFS FOOD

Ed.:	9	Rev.:	25/05/2023	Approvazione:	UFF.QUALITA'
------	---	-------	------------	---------------	--------------

**SCHEDA TECNICA**

Cod.Prod.

C01362

Capperi all'aceto 720g**ALLERGENI definiti nel Reg. UE 1169 del 2011**

	presenza nel prodotto	presenza nel sito produttivo	presente nell'ingrediente:
Cereali contenente glutine e derivati	NO	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO	NO
Pesci e derivati	NO	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta con guscio	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	SI	Aceto di vino
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO

ETICHETTATURA AMBIENTALE RIF. REG.1169/11**DECRETO LEGISLATIVO 3 SETTEMBRE 2020 N.116 - DIRETTIVA UE 2018/851****Identificazione dei materiali di imballaggio**

COMPOSIZIONE IMBALLO PRIMARIO :	TIPOLOGIA	DENOMINAZIONE	SIGLA	CODICE	RACCOLTA
	MATERIALE	MATERIALE	MATERIALE	MATERIALE	
ELEMENTO BARATTOLO	VETRO	VETRO	GL	70	*
COPERCHIO	METALLO	METALLO COMPOSTO	C/FE	91	*
COMPOSIZIONE IMBALLO SECONDARIO :	TIPOLOGIA	DENOMINAZIONE	SIGLA	CODICE	RACCOLTA
ELEMENTO CARTONE	MATERIALE	MATERIALE	MATERIALE	MATERIALE	
	CARTONE	CARTONE ONDULATO	PAP	20	*

***VERIFICARE LE DISPOSIZIONI DEL PROPRIO COMUNE DI APPARTENENZA**

Ed.:	9	Rev.:	25/05/2023	Approvazione:	UFF.QUALITA'
------	---	-------	------------	---------------	--------------