

| |
|---|
| <p>Denominazione commerciale</p> <p>CAPPERI ESSICCATI E SBRICOLATI</p> |
| <p>Denominazione di vendita</p> <p>POLVERE DI CAPPERI</p> |
| <p>Codice articolo</p> <p>NPLC116F</p> |
| <p>Descrizione prodotto</p> <p>Capperi di grosso calibro ben profumati, dissalati, essiccati al sole ed in disidratatore, frullati e setacciati.</p> <p>Polvere fine aromatica e profumata da utilizzare come insaporitore "magico" (c'è ma non si vede) su pietanze calde e fredde.</p> <p>Piatti di pesce, di carne, insalate, zuppe e risotti.</p> |
| <p>Origine</p> <p>ITALIA</p> |



| Caratteristiche generali | |
|--|---|
| Ingredienti | Capperi essiccati (100%) |
| Confezione | Vaso vetro |
| Formato di vendita (peso netto) Disponibilità altri formati | 50 g SI |
| Dati sull'imballaggio | 6 vasi per cartone 37 cartoni per strato 7 strati per pallet |
| Peso e dimensioni cartone | 1.14 kg ; 17.5x14x10 cm |
| Dimensioni pallet altezza | 80x120x92 cm |
| Shelf life | 24 mesi |
| Identificazione del lotto | GG/AA |
| Codice EAN | 8004605012415 |
| Modalità di conservazione | Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Consumare entro 6 mesi dall'apertura. |
| Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso | Pronta all'uso per insaporire ogni tipo di piatto. |
| Caratteristiche nutrizionali per 100g | |
| Valore energetico | 92kJ / 22kcal |
| Grassi | 1.5 g |
| di cui saturi | 0.5 g |
| Carboidrati | 2 g |
| di cui zuccheri | 0 g |
| Proteine | 0.1 g |
| Sale | 18 g |
| Caratteristiche organolettico-sensoriali | |
| Colore | Senape |
| Odore | Tipico di capperi |
| Sapore | Tipico di capperi |
| 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 |

| Allergeni | | | | |
|---|------------------|--------------------|------------------------------------|---|
| Allergeni | 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 | | SI | 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 | | SI | 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 | | SI | 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)