

Scheda Tecnica di Prodotto
I CAPPERI MEDI IN ACETO

Tipologia di prodotto	CONSERVE E SEMICONSERVE
Denominazione di vendita	<u>CAPPERI MEDI IN ACETO</u>
Codice articolo	CMV720
Stabilimento o luogo di produzione	ITALIA - Prato (PO)
Ingredienti	Capperi, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità acido citrico E330, antiossidante acido L-ascorbico E300.
Origine	MAROCCO
Descrizione del prodotto	Capperi in aceto
Codice EAN	8019826 415105
Aliquota IVA	10%
Marchio	S.A.TOS
Packaging	Imballo primario: Vaso vetro 720 ml Imballo secondario: Termopacchi Unità per cartone: 6 Cartoni per strato: 17 Numero di strati per pallett: 7 Totale cartoni x pallett: 119 Totale pezzi x pallett: 714
Formato e Peso	Vaso vetro da: 720 ml (peso lordo 1,05 kg) Peso nominale: 690 g Prodotto sgocciolato: 420 g
Dimensione e peso cartone	Larghezza: 26 cm Profondità: 17,2 cm Altezza: 15 cm Peso lordo: 6,3 kg
Modalità di conservazione	A T° ambiente, in luogo fresco e asciutto.
Shelf life	36 mesi
Rintracciabilità	Lotto (espresso come codice alfanumerico stampigliato sulla capsula).

Caratteristiche organolettiche

Odore e Sapore: tipico pungente e persistente
 Colore: verde con striature chiare o scure a seconda delle zone di raccolta
 Consistenza: soda e compatta

Caratteristiche fisiche

Capperi fines: 11/12 frutti per 100 g

Caratteristiche chimiche

pH 3,8/4,2

Residui di fitofarmaci entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 396/05 e successive modifiche e/o integrazioni.
 Metalli pesanti entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e/o integrazioni.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microb.mesofila totale	< 1000	UFC/g
Coliformi	N.D.	UFC/g
E. coli	N.D.	UFC/g
Lieviti	N.D.	UFC/g
Muffe	N.D.	UFC/g
Stafilococchi aurei coagulasi +	N.D.	UFC/g
Bacillus cereus	< 100	UFC/g
Salmonella	Assente	pres-ass/25g
Listeria monocytogenes	Assente	pres-ass/25g
Clostridi solfito riduttori	N.D.	UFC/g
Clostridium perfringens	N.D.	UFC/g

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche e/o integrazioni.