

SCHEDA TECNICA PRODOTTO : codice 00464 – FRUTTI DEL CAPPERO IN ACETO DI VINO

21.02.2014

PROCESSO DI PRODUZIONE – Numero CE dello stabilimento di Talamona (SO), Italy: IT 1238/L CE - Società Certificata UNI EN ISO9001:08

Descrizione Processo : Selezione e Lavaggio delle Materie Prime – Stabilizzazione pH - Cottura – Riempimento Confezioni – Aggraffatura Ermetica – Trattamento Termico – Lavaggio Confezioni – Etichettatura e Imballaggio.

Sistema HACCP : I CCP sono i seguenti : 1) Conformità ingredienti. 2) Verifica acidità e temperatura prodotto. 3) Controllo aggraffatura ermetica confezioni. 4) Monitoraggio trattamento termico.

INGREDIENTI

Capperi, aceto di vino, zucchero, sale, aromi. Contiene solfiti.

SPECIFICHE DI PRODOTTO

Tipo di Prodotto: Conserva alimentare a base di frutti del capperò

Formulazione : -

Caratteristiche ed utilizzo : Frutti del capperò governati in aceto. Di pronto utilizzo sono indicati come antipasto.

Annotazioni : -

SHELF LIFE

Conservazione : Luogo asciutto al riparo da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigo 0-4°C e consumare in 3 giorni.

Durata Prevista: 36 mesi data di produzione. Demetra garantisce una vita residua alla consegna di almeno 9 mesi.

Lotto: Corrisponde alla data di produzione. E' applicato su ogni singola confezione od etichetta.

TABELLA CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Contenitore :	Vaso vetro	Pezzi per Cartone :	6	Dimensioni Unità (cm) :	Ø11x20
Capacità (ml) :	1700ml	Cartoni / Strato :	9	Dimensioni Cartone (cm) :	33x22x20
Peso Lordo :	2313g	Strati / Pallet :	7	Bar code Unità EAN13 :	8005531023278
Peso Netto :	1600g	Pezzi / Pallet :	378	Bar code Cartone :	EAN UCC 128
Peso Sgocciolato :	830g	Cartoni per Pallet :	63		
Annotazioni :	-				
Altri Formati :	-				

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore : verde tipico	Odore: gradevole	Sapore: gradevole, assenza di retrogusto	Consistenza: buona
-----------------------	------------------	--	--------------------

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (g per 100g)

Valore energetico:	188kj 45kcal	Grassi: di cui acidi grassi saturi:	1g 0,3g	Carboidrati: di cui zuccheri:	4,3g 2,8g	Proteine:	2,7g	Sale	3,7g
--------------------	-----------------	--	------------	----------------------------------	--------------	-----------	------	------	------

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

CBT :	< 10ufc/g	Nessuna alterazione riscontrata dopo prova termostatica a 37°C per 15gg.
Lieviti e Muffe:	< 10ufc/g	
Clostridi Solfitoriduttori	< 10ufc/g	
Salmonella e Listeria:	Assenti in 25g	

ALTRE INFORMAZIONI

pH (prodotto omogenato):	pH≤4,2
OGM:	Assenti, sulle basi delle informazioni dei fornitori e per le conoscenze fin qui acquisite.
Allergeni (dir.CE 89/03) :	Solfiti
Vuoto Minimo :	> 100 mm/hg
Elementi in Tracce :	Piombo e Cadmio < 0,1 mg/Kg
Residuo Pesticidi :	Conformi ai limiti previsti dal Regolamento CE 396/2005 e succ modifiche e dalla legge italiana.

ANALISI MICOLOGICA

N/A

ANNOTAZIONI: N/A significa « non applicabile » per questo prodotto