

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4680

Rev 01 del
03/07

CAPPERI CROCCANTI IN VASO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Capperi realizzati con un solo calibro selezionato, essiccati per renderli croccanti.

IMPIEGO

Capperi essiccati pronti all'uso ideali per dare croccantezza a piatti di crudità di mare e terra, ottimi anche come snack in aperitivi.

INGREDIENTI

100% Capperi essiccati.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Consistenza: croccante

Colore: tipico, verde striato

Sapore: tipico e intenso di capperi

Odore: caratteristico 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

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 30.10.2023
Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4680

Rev 01 del
03/07

CAPPERI CROCCANTI IN VASO

Pagina 2 di
4

Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per dare uniforme consistenza al prodotto.

Prodotto realizzato con capperi dissalati ed essiccati in essiccatore per tenere un giusto equilibrio di tempo e temperatura affinché il prodotto non si tosti né degeneri.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso

Peso netto: 0,030 kg

Formato di vendita: 6 vasi

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi

Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto

Conservazione prodotto aperto: cont.chiuso luogo fresco asciutto

Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 mesi

Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso vetro con capsula metall.

Altezza: 77,4 mm

Diametro: 58,4 mm

Peso imballo: 115,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone

Lunghezza imballo secondario: 175,0 mm

Larghezza imballo secondario: 140,0 mm

Altezza imballo secondario: 100,0 mm

Dimensione colli in mm: 175*140*100

Peso imballo secondario: 960,00 g

Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 30.10.2023

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4680

Rev 01 del
03/07

CAPPERI CROCCANTI IN VASO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 37

Strati per pallet: 8

Colli per pallet: 296

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

Container pallet 112X112

Colli per strato: 0

Strati per pallet: 0

Colli per pallet: 0

CODICI EAN

EAN13: 8004980046807

ITF14: 08004980146804

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 41 kJ

Energia: 10 kcal

Grassi: 0,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 2,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 0,1 g

Sale: 18,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 30.10.2023

Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ

Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4680	Rev 01 del 03/07
CAPPERI CROCCANTI IN VASO	Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
 Adatto a vegani: Si
 Adatto a celiaci: Si
 Contiene Alcool: No
 Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 30.10.2023
 Data verifica: 03.09.2026

Approvato: RAQ
 Codice ristampa: