



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4304

Rev 01 del
03/07

FOGLIE DI CAPPERI IN OLIO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Foglie accuratamente selezionate della pianta del capperò, sode e croccanti con un giusto equilibrio tra sapidità e piacevole nota acidula. In olio extravergine di oliva.

IMPIEGO

Indicate per guarnire tutte le preparazioni di pesce, carne, verdure cotte e crude.

INGREDIENTI

Olio extravergine di oliva 59%, foglie di capperò 41% (sale, aceto di vino).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde tipico

Odore: caratteristico di capperi e aceto

Sapore: intenso di capperi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|-----------------------------|------------|
| LIEVITI E MUFFE | <100 ufc/g |
| COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE | <10 ufc/g |
| E.COLI | <10 ufc/g |
| BACILLUS CEREUS | ASSENTE |
| S.AUREUS | ASSENTE |
| LISTERIA | ASSENTE |
| SALMONELLA | ASSENTE |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGENS | ASSENTE |

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante Ravadese, 58. 43122 Parma (PR) Italia.

Ultimo aggiornamento: 06.12.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J11A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4304

Rev 01 del
03/07

FOGLIE DI CAPPERI IN OLIO

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: VASO VETRO 250 ML
Peso netto: 0,220 kg
Capacità: 250 ml
Formato di vendita: 6 vasi
Peso lordo confezione: 0,440 kg
Peso lordo collo: 2,765 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso vetro
Altezza: 100,0 mm
Diametro: 80,0 mm
Peso imballo: 220,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 220,0 mm
Larghezza imballo secondario: 150,0 mm
Altezza imballo secondario: 106,0 mm
Dimensione colli in mm: 220*150*106
Peso imballo secondario: 125,00 g

Ultimo aggiornamento: 06.12.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4304

Rev 01 del
03/07

FOGLIE DI CAPPERI IN OLIO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 175

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: 8004980143042

ITF14: 08004980043042

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 377 kJ

Energia: 90 kcal

Grassi: 8,4 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,5 g

Carboidrati: 1,3 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 2,1 g

Sale: 4,00 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 06.12.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: J11A

**SCHEDA TECNICA**

Mod POQ 02-24

COD. 4304Rev 01 del
03/07**FOGLIE DI CAPPERI IN OLIO**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: 06.12.2019
Data verifica: 09.11.2021Approvato: RAQ
Codice ristampa: J11A