



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 975

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO DI VINO

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Frutti di cappero con il picciolo, all'aceto di vino

IMPIEGO

Indicati per aperitivi e antipasti, ottimi per realizzare tartine e bruschette

INGREDIENTI

Frutti di cappero, acqua, aceto di vino, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda e compatta

Colore: verde tipico

Odore: caratteristico di capperi e aceto

Sapore: intenso di capperi, acetato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE <10000 ufc/g

LIEVITI E MUFFE <100 ufc/g

COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE ASSENTI

E.COLI ASSENTI

BACILLUS CEREUS ASSENTE

S.AUREUS ASSENTE

LISTERIA ASSENTE

SALMONELLA ASSENTE

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS ASSENTE

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

I capperi vengono raccolti e lavati dopodiché subiscono la fase di calibrazione e cernita per uniformare la pezzatura del prodotto. Prima dell'inscatolamento vengono passati attraverso il metal detector. La fase finale consiste nella colmatura con liquido di governo, chiusura e trattamento termico stabilizzante che ne assicura la stabilità microbiologica nel tempo.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Ultimo aggiornamento: 07.05.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 975

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO DI VINO

Pagina 2 di
4

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso vetro 720 ml
Peso netto: 0,690 kg
Capacità: 720 ml
Formato di vendita: 6 vasi
Peso sgocciolato dichiarato: 0,380 kg
Peso lordo confezione: 0,990 kg
Peso lordo collo: 5,955 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 7-8 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso vetro
Altezza: 149,2 mm
Diametro: 85,1 mm
Peso imballo: 300,00 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 260,0 mm
Larghezza imballo secondario: 175,0 mm
Altezza imballo secondario: 156,0 mm
Dimensione colli in mm: 260*175*156
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 07.05.2015
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 975

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO DI VINO

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 19

Strati per pallet: 7

Colli per pallet: 133

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 25

Strati per pallet: 5

Colli per pallet: 125

Container pallet 112X112

Colli per strato: 28

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 252

CODICI EAN

EAN13: 8004980009758

ITF14: 08004980109755

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 165 kJ

Energia: 39 kcal

Grassi: 1,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,0 g

Carboidrati: 5,8 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 1,8 g

Sale: 1,90 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 07.05.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 975

Rev 01 del
03/07

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO DI VINO

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: Si

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,10 - 3,70

NaCl: 3,0 - 5,0 %

Ultimo aggiornamento: 07.05.2015

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: