

	Ciro Velleca S.r.l. Sant'Anastasia (NA)	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO	DS. 1.0A Rev. 0 del 03/06/2013
		CAPPERI AL SALE	

DESCRIZIONE PRODOTTO	CAPPERI AL SALE
-----------------------------	-----------------

INGREDIENTI	CAPPERI, SALE.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto	Sferico		
	Colore	Verde scuro		
	Aroma	Tipico		
	Consistenza	Compatto		
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Ph Aw	≤ 4.5 0.70-0.80		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli β glucorosidasi +		UFC/g	<10
	Coliformi		UFC/g	<10
	Listeria Monocitogenes		---	assente/25g
	Salmonella Spp		---	assente/25g
	Clostridium Botulinum		---	assente/10g
STOCCAGGIO E METODO DI CONSERVAZIONE	La durata è di <u>24 mesi dalla data di produzione</u> e confezionamento (circa <u>18 mesi dalla consegna</u>). Conservare in ambiente fresco.			
VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI	VALORI ENERGETICI MEDI SU 100g DI PRODOTTO			
	Kj		124	
	Kcal		29	
	VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO			
	Grassi (g)		0	
	di cui acidi grassi saturi (g)		0	
	Carboidrati (g)		3.8	
	di cui zuccheri (g)		0	
	Proteine (g)		2.1	
	Fibre alimentari (g)		2.9	
	Sale (g)		40	
	ALLERGENI	Può contenere tracce di lupini (reg. EU 1169/2011)		
RIFERIMENTI NORMATIVI	Reg. CE 852/20004 "Igiene dei prodotti alimentari"			
	Reg. CE 178/2002 "Principi e requisiti generali della legislazione alimentare"			
	Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche "Livelli massimi di residui di antiparassitari"			
PACKGING	Imballi plastica rigida - peso netto 70g			