

Cod. EAN	8 003850 211420		
Denominazione prodotto:	CAPPERI LACRIMELLA ALL'ACETO DI VINO		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	720 ml		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Capperi, aceto di vino, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico. Contiene anidride solforosa .		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, acidificazione, cernita, invasamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, capsulatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Verde intenso uniforme	
	Aspetto	Boccioli integri non sfioriti	
	Sapore	Acetato, tipico del prodotto senza retrogusti estranei	
	Odore	Gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.00 – 3.80	Peso Netto: 690 g
	Acidità %	1.00 – 2.00	
	NaCl %	2.00 – 3.00	Peso Sgocciolato: 420 g
	SO ₂	Max 50 ppm	
	Difettistica: Frutti con fori d'insetto: Assenti Frutti rotti-petali liberi: Max 3% Frutti con piccioli: Max 3%		
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	≤ 100
	St. Aureus	ufc/g	≤ 10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	≤ 10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤ 10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤ 50

Confezionamento:	Tipo di contenitore: Vaso in vetro Formato contenitore: 720 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietilene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 6 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 17.5 x 26.5 x 16.5 cm Peso lordo di un collo: 6 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 19 Numero di strati per pallet: 5 Numero di UVC per pallet: 570 Peso lordo del pallet: 570 Kg
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.
Modalità di conservazione:	Vasi di vetro: una volta aperto, richiudere bene e conservare in frigorifero
Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):	Anidride Solforosa
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per arricchire primi e secondi piatti.

RGQ