

## CAPPERI AL SALE MARINO SEA SALT CAPERS



I Capperi al Sale Marino sono uno dei prodotti tipici della Sicilia, antica ricetta di conservazione artigianale, noi li proponiamo al naturale sotto sale. Una nota di Sicilia per i vostri palati.

*Sea Salt Capers are some of the best typical Sicilian products, ancient preservation homemade recipe, we proposed them naturally salted. A note of Sicily for your taste.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Capperi al sale marino di Sicilia; / <i>Sicilian sea salt capers;</i>
Ingredienti / Ingredients	Capperi, sale marino; / <i>Capers, Sea salt;</i>
Processo di produzione / Production process	I capperi sono asciugati e miscelati con il sale marino; / <i>The capers are dried and mixed with sea salt;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 24 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 24 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo; / <i>After opening store in a fridge;</i>

Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- aW < 0.75 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );
Allergeni / <i>Allergens</i>	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di cereali contenenti glutine, sedano e mandorla ( <i>Prunus dulcis</i> ); / <i>No one. Produced in a facility that uses also cereals containing gluten, celery and almonds;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	I capperi al sale marino si presentano con un colore verde scuro. Il sapore è intenso e aromatico. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Sea salt capers has a dark green color. The flavor is intense and aromatic. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Si consiglia di dissalare i capperi prima dell'uso. Eccellenti per la preparazione di ricette come salse per la pasta o la carne, ottimo con il pesce; / <i>We suggest to unsalt capers before the use. Excellent for the preparation of recipe such us sauces for pasta or meat and also excellent with fish;</i>

## 2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x7,6 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	150 g / 5,3 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	315 g / 11,1 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	212 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8333
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853083334

## 3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	2650 g / 93,5 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853083334

## 4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	24	30
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	14	17
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	336	510
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	144	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	2016	3060

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

### 100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	149,4 kJ / 35,7 kcal
Grassi / Fat	0,5 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,9 g
- di cui zuccheri / of which sugars	0,5 g
Fibre / Fibre	3,2 g
Proteine / Protein	2,9 g
Sale / Salt	15 g

## 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

## 7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 28-01-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 07-11-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 08-07-2020	Revisione con aggiunta parametri; / Review with adding new parameters;