

## Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 00  
24/06/2015

Check 04  
20/10/2020

Cod.:011524

### FRUTTI DEL CAPPERO ALL'ACETO / CAPERS FRUITS IN VINEGAR

#### CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS

**Ingredienti/ Ingredients** Capperi, aceto di vino (anidride solforosa), acqua, sale / *Capers, vinegar (sulfur dioxide), water, salt.*

**Size** 10-15 mm

**Quantità netta/ Net quantity** 530 g

**Quantità sgocciolata/ Drained quantity** 300 g

**Shelf life** 36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / *36 months from the production date. Date impressed as dd.mm.yy.*

**Modalità di conservazione/ Storage conditions** Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) / *Store in a cool, dry place. Keep the product in refrigerator (0-4 °C).*

**Modalità di uso/ Conditions of use** Sgocciolare prima dell'uso/ *Drain before use*

#### Dichiarazione nutrizionale/ Nutrition Declaration

Valori nutrizionali medi per  
100 g di prodotto sgocciolato  
/ *Nutritional average values  
for 100 g of drained product*

<b>Energia/ Energy</b>	103 kJ/25 kcal
<b>Grassi/ Fat</b>	1.0 g
<b>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates</b>	0.0 g
<b>Carboidrati/ Carbohydrate</b>	0.6 g
<b>di cui zuccheri/ of which sugars</b>	0.4 g
<b>Proteine/ Protein</b>	1.8 g
<b>Sale/ Salt</b>	4.2 g

**Allergeni/ Allergens** Il prodotto contiene solfiti in riferimento all'allegato II del Reg. 1169/2011 / *The product contains sulfites referring to the annex II of EU Regulation 1169/2011.*

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*



## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	2.9 ± 0.2
NaCl (%)	4.5 ± 0.4

## INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

### Confezione primaria/ Primary packaging

Descrizione/ Description: Vaso in vetro / Glass jar	Dimensioni imballo/ Packaging size: (h x d): 13.2 x 9.2 cm
Marchio/ Brand	Ristoris

### Imballo/Packaging

Descrizione/ Description: Cartone / Carton	Dimensioni imballo/ Packaging size: (l x p x h) / (l x w x h): 28 x 18.5 x 12.5 cm	Peso imballo/ Packaging weight: 5.2 kg	Pz imballo/ Packaging pieces: 6
---	---	--	---------------------------------------

### Pallet

Descrizione/ Description: Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ Cartons per layer: 16	Numero strati per pallet/ Number of layers per pallet: 10	Pz pallet/ Pieces per pallet: 960
---	---	--	---

**EAN13:** 8056515242185

**TARIC CODE:**

2001 9097 99

