



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Nome prodotto

Foto

CAPPERI ALL'ACETO SECCH. KG 2.5



1. DETTAGLI PRODOTTO

DESCRIZIONE	Capperi all'aceto
PESO	2.5 kg
CODICE	S3 CA1
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto ad uso professionale, adatto come base per preparazioni di ricette in cucina

2. DETTAGLI PRODUTTORE

PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	giorgia@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI

NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Capperi	80 %	Capperi	Marocco
Correttore di acidità: aceto	9 %	Aceto	Italia
Acqua	9 %	Acqua	Italia
Sale	1.8 %	Cloruro di sodio	Europa
Antiossidante: E300	0.2 %	Acido ascorbico	PRC

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO

	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	30 kcal / 124 kJ	D.lgs. n.77 del 16/02/1993
PROTEINE	2.06 g	ISTISAN 96/34 pag 13
CARBOIDRATI	2.0 g	D.lgs. n.77 del 16/02/1993
Di cui zuccheri	< 0.1	Analisi
GRASSI	0.84 g	ISTISAN 1996/34 MET A pag.41



Di cui saturi	< 0.5 g	AOAC 996.06
Di cui monoinsaturi	-	
Di cui polinsaturi	-	
FIBRE	3.12 g	AOAC 991.43 AACC32-07
SODIO (mg)	11400.00	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010
SALE	3 g	Analisi

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido ascorbico	E 300	-	Antiossidante	Antiossidante	-	0.2 %
AIUTI DI PROCESSO						
				SI		NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?				X		
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?						X

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Capperi, acqua, sale, correttore di acidità: aceto, antiossidante: E 300	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	180 giorni
	Una volta aperto	
DURATA	Data di scadenza	180 giorni
	Da consumarsi preferibilmente entro	
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Tenere refrigerato (da 0° a 4°C)
	Una volta aperto	Tenere refrigerato (da 0° a 4°C)
PAESE D'ORIGINE	Marocco / Tunisia	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	2000 g	
BARCODE	Unità	8033109082235

6. HACCP E METODI DI PROCESSO	
Guardare modulo allegato	

7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g		ISO 4833-1:2013
Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g		ISO 4832:2006
S. Aureus				
E. Coli				



Salmonella spp/25g			
Listeria spp/25g	Assente	Assente	ISO 11290-1:2005
Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
Muffe	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	ISO 1527-2:2008
Clostridium spp	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	ISO 15213:2003

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI

	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	3.13		ISO 11289:1993
Aw	0.964		ISO 21807:2004
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE			

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5/6
ALTEZZA PALLET	
TIPO DI PALLET USATO	EURO:
	CHEP:

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	
CONFEZIONE ESTERNA	
TERZIARIA	

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA					
TERZIARIA					X

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

10. TARGET E TOLLERANZE

SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	Target: 2650 g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	Caratteristico della materia prima, leggermente salato, con una gradevole punta di acidità derivante dall'aceto
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Vivace
PEZZATURA	Mista, medio-grossa



12. OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X



Senape e prodotti derivati		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

16. AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Capperi all'aceto
CODICE PRODOTTO	S3 CA1
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo. Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita. La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.