



Capperi in aceto “lacrimella”

TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.
VIA MANFREDONIA, KM 1,300
71042 CERIGNOLA (FG) ITALY
TEL E FAX +39 0885.42.86.19
info@tradizionevoluzione.com

Denominazione di vendita	Capperi in aceto	
Categoria merceologica	Conserve vegetali	
Ingredienti (gli ingredienti in grassetto sono allergeni, ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e possono provocare reazioni in soggetti allergici e/o intolleranti)	<i>capperi cal. 9/11 (non UE), acqua, aceto di vino bianco, sale, correttore di acidità: Acido citrico, antiossidante: Acido ascorbico.</i>	
Dichiarazione allergeni Reg. 1169/2011	<i>Gli allergeni presenti nel prodotto sono quelli indicati in maiuscolo o grassetto nell'elenco ingredienti. Nello stabilimento vengono utilizzati prodotti a base di pesce, solfiti e prodotti a base di latte. Sono messe in atto procedure di separazione durante la lavorazione, e di sanificazione a termine della stessa per evitare possibili contaminazioni crociate.</i>	
Descrizione filiera produttiva	<i>I capperi semilavorati sono selezionati ed opportunamente dissalati. Sono immersi in una soluzione, estratti dalla soluzione si lasciano asciugare e poi si procede all'invasamento con sale.</i>	
Caratteristiche chimico/fisiche	<i>pH</i> <i>Vuoto</i>	≤ 4.2 $\geq 100 \text{ mmHg}$
Caratteristiche microbiologiche	<i>Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità.</i>	
Valori nutrizionali (medi per 100 g di prodotto)	<i>Valore energetico</i> <i>Grassi totali</i> <i>Grassi saturi</i> <i>Carboidrati totali</i> <i>Zuccheri</i> <i>Proteine</i> <i>Sale</i>	<i>84Kj-20Kcal</i> <i>0 g</i> <i>0 g</i> <i>2.1 g</i> <i>2.1 g</i> <i>2,6 g</i> <i>4.9 g</i>



Capperi in aceto “lacrimella”

TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.
VIA MANFREDONIA, KM 1,300
71042 CERIGNOLA (FG) ITALY
TEL E FAX +39 0885.42.86.19
info@tradizionevoluzione.com

		<i>Volume</i>	<i>Peso netto</i>	<i>Peso sgocc.</i>
<i>Confezionamento (in vasi di vetro)</i>		314 ml 580 ml	≥ 290 g ≥ 550 g	≥ 170 g ≥ 350 g
		3100ml	≥ 2900 g	≥ 1900 g
<i>Imballaggio (plastica termoretraibile)</i>	314 ml (orcio) 580 ml (orcio) 3100 ml		10 conf. per strato 9 conf. per strato 12 conf. per strato	150 conf. per pedana 90 conf. per pedana 60 conf. per pedana
<i>Tipologie di imballaggi</i>	<i>Packaging primario: vasi di vetro e capsule idonee al contatto con alimenti Packaging secondario: film plastico termoretraibile per settore alimentare</i>			
<i>Shelf life</i>	<i>36 mesi dalla data di produzione</i>			
<i>Modalità di Conservazione</i>	<i>Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di luce e calore. Una volta aperto, conservare in frigo e consumarlo entro 5 giorni.</i>			



Capperi in aceto “lacrimella”

TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.
VIA MANFREDONIA, KM 1,300
71042 CERIGNOLA (FG) ITALY
TEL E FAX +39 0885.42.86.19
info@tradizionevoluzione.com

DICHIARAZIONE DEGLI ALLERGENI

TABELLA INFORMATIVA Allergeni alimentari rif.: Reg. UE 1169/2011 e successive integrazioni	ASSENZA	PRESENZA CERTA NELLO STABILIMENTO	POSSIBILE PRESENZA NELLO STABILIMENTO	PRESENZA CERTA NELL'ALIMENTO	POSSIBILE CROSS- CONTAMINATION
<i>Cereali contenenti glutine e derivati :grano (glutine), segale, orzo, avena, farro, avena, kamut o i loro ceppi ibridati</i>	X				
<i>Crostacei e derivati</i>	X				
<i>Uova e derivati</i>	X				
<i>Pesci e derivati</i>		X			
<i>Arachidi e derivati</i>	X				
<i>Soia e derivati</i>	X				
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</i>		X			
<i>Frutta con guscio mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e derivati.</i>	X				
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		X			
<i>Semi di sesamo e derivati</i>	X				
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>					
<i>Anidride solforosa e solfiti(conc. Sup. a 10 mg/Kg o 10 mg/L ed espressi in SO2 nel prodotto finito)</i>	X				
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>		X			
<i>Mollusco e prodotti a base di mollusco</i>	X				