

## CAPPERI SOTTOSALE

<b>Ingredienti</b>	Capperi (82%), sale marino (18%).	
<b>Puo' contenere tracce di:</b>	-----	
<b>Caratteristiche fisiche</b>	pH < 4,4	
<b>Caratteristiche microbiche</b>	Carica batterica totale < 5 x 10 <sup>4</sup> ufc / g Lieviti e muffe < 5 x 10 <sup>2</sup> ufc / g Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti Escherichia coli < 10 <sup>2</sup> ufc / g Listeria monocitogenes: assente Salmonella: assente su 25 g di prodotto	
<b>Shelf life</b>	24 MESI	
<b>Caratteristiche</b>	Prodotto artigianale	
<b>Conservazione</b>	A temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e raggi solari.	
<b>Usi</b>	Per condire altri prodotti.	
<b>Conformità</b>	Il prodotto e' conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti; In azienda si è sviluppato un piano d'analisi volto a verificare la conformità dei prodotti al Reg. CE 1881/06 e successive modifiche, e 396/05.	
<b>Packaging</b>	Vaso standard 246. Capsula twist-off diametro 70. Materiali idonei al contatto con gli alimenti	
<b>Formato</b>	<b>150 g</b>	
<b>Codice EAN</b>	<b>8010110762295</b>	
<b>Dati logistici</b>	<i>N° confezioni per collo</i>	12
	<i>Misura pedana</i>	Pedana Epal: 80 x 120 cm
	<i>Peso pedana (kg)</i>	950 circa
	<i>N° strati / pedana</i>	16
	<i>N° colli / strato</i>	10
	<i>N° confezioni / pedana</i>	1920

## SALTED CAPERS

<b>Ingredients</b>	Capers (82%), sea salt (18%).	
<b>It may contain traces of</b>	-----	
<b>Physical properties</b>	pH <4.4	
<b>Microbial properties</b>	Total bacterial count <5 x 10 <sup>4</sup> cfu/g Yeast and mould <5 x 10 <sup>2</sup> cfu/g Anaerobic clostridia sulphite reducer: absent Escherichia coli <10 <sup>2</sup> cfu / g Listeria monocytogenes: absent Salmonella: absent in 25 g of product	
<b>Shelf life</b>	24 MONTHS	
<b>Features</b>	Artisanal product	
<b>Storage</b>	At room temperature, away from heat and direct sunlight.	
<b>Uses</b>	To garnish other products.	
<b>Compliance</b>	The product complies with Italian and European legislation (implementation of EC Reg 178/02 and EC Reg 852/04) concerning product hygiene; in the company we have developed a testing plan to ensure that the products conform to EC Reg. EC 1881/06, and subsequent amendments, and 396/05.	
<b>Packaging</b>	Standard jar 246. Twist-off cap diameter 70. Suitable materials for contact with food	
<b>Format</b>	<b>150 g</b>	
<b>EAN code</b>	<b>8010110762295</b>	
<b>Logistic information</b>	<i>No. of jars per package</i>	12
	<i>Pallet size</i>	Epal palet: 80 x 120 cm
	<i>Pallet Weight (kg)</i>	about 950
	<i>No. layers/pallet</i>	16
	<i>No. packages/layer</i>	10
	<i>No. jars/pallet</i>	1920