

## CERNIA CON CAPPERI IN OLIO DI OLIVA

<b>Ingredienti</b>	<b>Cernia (70%), olio d'oliva (26%), capperi (3%), sale marino.</b>	
<b>Bollino CEE</b>	IT 1165 CE	
<b>Puo' contenere tracce di</b>	molluschi	
<b>Caratteristiche fisiche</b>	pH > 4,4. Sterilizzato a 121 °C.	
<b>Caratteristiche chimiche</b>	Piombo, Cadmio e Mercurio in conformità al Reg CE 1881/06	
<b>Caratteristiche microbiche</b>	Carica batterica totale < 5 x 10 <sup>3</sup> ufc / g Lieviti e muffe < 10 <sup>3</sup> ufc / g Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti Escherichia coli < 10 <sup>3</sup> ufc / g Listeria monocitogenes: assente Salmonella: assente su 25 g di prodotto	
<b>Shelf life</b>	4 ANNI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
<b>Caratteristiche</b>	Prodotto artigianalmente, lavorato a mano	
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e raggi solari diretti. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.	
<b>Usi</b>	Come secondo freddo, accostato con insalate, patate lesse, ecc	
<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.	
<b>Packaging</b>	Vaso di vetro da 246 ml, capsula twist – off. 70 Materiali idonei al contatto con gli alimenti	
<b>Formati</b>	<b>220 G</b>	
<b>Codice EAN</b>	<b>8010110761762</b>	
<b>Dati logistici</b>	<b>N° confezioni per collo</b>	12
	<b>Misura pedana</b>	Pedana Epal: 80 x 120 cm
	<b>Peso pedana (kg)</b>	950 circa
	<b>N° strati / pedana</b>	16
	<b>N° colli / strato</b>	10
	<b>N° confezioni / pedana</b>	1920

<b>Informazioni nutrizionali</b>	
<b>Valori medi per 100 g</b>	<b>g</b>
<b>Energia Kcal- Kj</b>	<b>295-1238</b>
<b>Proteine</b>	<b>12</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0,5</b>
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>0,5</b>
<b>Grassi</b>	<b>27,5</b>
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>4,2</b>
<b>Sale</b>	<b>1,6</b>

 <p><b>-CAMPISI-</b> SAPORI DELLA TERRA E IL MARE DI SICILIA Marzamemi • Siracusa - paolo.campisi3@tin.it</p>	<p>Rev. 01 Da 01/03/16</p>	<p>Scheda tecnica prodotto</p>
---	--------------------------------	--------------------------------

## GROUPER FISH WITH CAPERS IN OLIVE OIL

<b>Ingredients</b>	<b>Groupers fish (70%), olive oil (26%), capers (3%), sea salt.</b>	
<b>EC stamp</b>	IT 1165 EC	
<b>It may contain traces of</b>	shellfish	
<b>Physical properties</b>	pH> 4.4. Sterilised at 121°C.	
<b>Chemical properties</b>	Lead, Cadmium and Mercury in accordance with Reg EC 1881/06	
<b>Microbial properties</b>	<p>Total bacterial count &lt;5 x 10<sup>3</sup> cfu/g  Yeast and mould &lt;10<sup>3</sup> cfu / g  Anaerobic clostridia sulphite reducer: absent  Escherichia coli &lt;10<sup>3</sup> cfu / g  Listeria monocytogenes: absent  Salmonella: absent on 25g of product</p>	
<b>Shelf life</b>	4 YEARS FROM THE PRODUCTION DATE	
<b>Features</b>	Artisanally produced, handmade	
<b>Storage</b>	In a cool, dry place away from heat sources and direct sunlight. Once opened, keep refrigerated and use within 4 days.	
<b>Uses</b>	As a main dish, serve it cold, with salad, boiled potatoes, etc.	
<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. 1881/06 and any future amendments.	
<b>Packaging</b>	246ml glass jar, twist-off capsule. 70 Suitable materials for contact with food	
<b>Formats</b>	<b>220 G</b>	
<b>EAN code</b>	<b>8010110761762</b>	
<b>Logistic information</b>	<i>No. of jars per package</i>	12
	<i>Pallet size</i>	Epal pallet: 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