



C.so Umberto I, 157  
84096 Montecorvino Rovella (SA)  
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

TECHNICAL SHEET

## CAPPERI IN ACETO - CAPERS IN VINEGAR

Rev.27032020

BRAND:



<b>Prodotto - Product</b>					
Capperi all'aceto					
Capers in vinegar					
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>		<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>	
700 gr - 3000 gr		720 gr - 3400gr		420gr - 2550gr	
<b>Ingredienti - Ingredients</b>					
Capperi, aceto (solfiti), acqua e sale					
Capers, vinegar (sulfites), water and salt					
<b>Informazioni nutrizionali - Nutritional information</b>					
		Media per 100 g	Media per porzione ( 10g)	GDA	GDA%
		Average for 100 g	Average for serving ( 10g)		
Valore energetico / Energy	Kcal	18	18	2000	0,9%
	Kj	77	77	8368	0,9%
Lipidi / Fat	g	0,45	0,45	70	0,6%
di cui saturi / of which saturates	g	0	0	20	0,0%
carboidrati / Carbohydrate	g	2,25	2,25	270	0,8%
di cui zuccheri / of which sugar	g	0,2	0,2	90	0,2%
Fibre / Fiber	g	2,9	2,9	25	11,6%
Proteine / Protein	g	1,3	1,3	50	2,6%
Sale / Salt	g	1,2	1,2	2	60,0%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.					
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels					
<b>Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties</b>					
<i>Aspetto / Appearance:</i>			Tipico - Typical		
<i>Consistenza / Texture (cm/30")</i>			Sodo - Firm		
<i>Odore / Odour</i>			Tipico - Typical		
<i>Sapore / Taste</i>			Tipico - Typical		
<b>Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties</b>					
<b>Parametri / Parameters</b>	<b>u.m.</b>	<b>LoQ</b>	<b>Metodo / Method</b>	<b>Valori / Values</b>	
Muffe / Moulds	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
Lieviti / Yeasts	uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent	
E. Coli	ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent	
CBT / Aerobic Plate Count	ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent	
Salmonella spp	ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent	



TECHNICAL SHEET

## CAPPERI IN ACETO - CAPERS IN VINEGAR

Rev.27032020

<b>Presenza allergeni - Allergens</b>		
<i>Allergene / Allergen</i>	<i>Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition</i>	<i>Presenti nell'impianto di produzione/ Presence in the production plant</i>
<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
<i>Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
<i>Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
<i>Latte e prodotti derivati / Milk and products thereof</i>	NO	SI - formaggio YES - cheese
<i>Uova e prodotti derivati / Egg and products thereof</i>	NO	NO
<i>Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof</i>	NO	SI - tonno YES - tuna
<i>Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
<i>Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof</i>	NO	SI - sedano YES - celery
<i>Mostarda e prodotti derivati / Mustard and products thereof</i>	NO	SI - mostarda YES - mustard
<i>Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>	NO	NO
<b>Confezionamento - Packaging</b>		
<b>Imballo primario / Primary packaging</b>		
Glass jar 700gr		
<i>Altezza / Height</i>	14,9 cm	
<i>Diametro / Diameter</i>	8,2 cm	
<b>Imballo secondario cartone / Secondary packaging carton box 12 x 700gr</b>		
<i>Altezza / Height</i>	15 cm	
<i>Larghezza / Width</i>	28 cm	
<i>Profondità / Depth</i>	21 cm	
<b>Composizione pallet - Pallet composition</b>		
<i>Tipo pallet / Pallet type</i>	EPAL	
<i>Dimensione(cm)/ Pallet size(cm)</i>	80 cm x 120 cm	
<i>Confezioni per strato / Box per layer</i>	9	
<i>Numero di strati / Number of layers</i>	8	



TECHNICAL SHEET

## CAPPERI IN ACETO - CAPERS IN VINEGAR

Rev.27032020

### Conservazione - Storage

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quanto aperto, se non utilizzato completamente conservare a temperatura di refrigerazione +4°C e consumarlo entro 3 giorni.

*Store in a cool dry place. Once opened cover and keep refrigerated +4°C and consume within 3 days.*

### OGM - GMO

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati /

*The product does not contain Genetically Modified Organisms*

### Utilizzo - Intended use

Alimento destinato a tutti i consumatori ad eccezione di quelli che presentano allergie agli ingredienti definiti in etichetta.

Nota: prodotto in stabilimento che lavora prodotti contenenti solforosa, sedano, senape, pesce, latte e derivati, tuttavia l'azienda applica specifiche procedure operative al fine di limitare potenziali rischi di contaminazione crociata

*Product apt for human use except for people with allergy for the ingredients indicated on the label.*

*Note: Produced in a plant where there are also productions using sulphur dioxide, celery, mustard, fish, milk and milk derivatives. The production plant adopts measures to avoid cross contamination.*