



# Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

**1 Codice prodotto 35250\_9**

**Descrizione del prodotto Capperi medi al sale**

**Marca Neri**  
**Formato Film plastico**

**2 Ingredienti**

Capperi, sale (30%).

**3 Caratteristiche prodotto**

Specifiche : Specifiche

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	1000	
Peso sgocciolato	g	1000	



### 3.1 Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia (kcal)	31,00
Energia (kJ)	127,00
Grassi(g)	0,50
di cui acidi grassi saturi (g)	0,20
Carboidrati (g)	0,40
di cui Zuccheri (g)	0,10
Fibre (g)	4,60
Proteine (g)	3,80
sale (g)	25,60

### 3.2 Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto risulta microbiologicamente stabile, dopo analisi eseguite secondo il nostro piano dei campionamenti.

### 3.3 Caratteristiche igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvelendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi microbiologici e in conformità al Reg. CE 852-853-854/2004. La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal reg. 178/02/CE in materie di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari. L'azienda è certificata UNI EN ISO 14000, IFS (International Food Standard).

### 3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg. CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine), Reg. CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche. I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CE 2568/91 e succ. modifiche. Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. 1333/2008 e successive modifiche. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al reg. 1334/2008 e succ. modifiche.

### 3.5 Vita totale del prodotto

600 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

### 3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

300 Giorni dalla data di scadenza

### 3.7 Destinazione d'uso

Tutti i prodotti realizzati dalla Neri Industria Alimentare S.P.A sono destinati a tutti i consumatori, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione



...il Blu intorno al *Gusto*

dei prodotti contenenti allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo.

## 4 Produzione

### 4.1 Processo produttivo

Ricevimento materia prima, stoccaggio, cernita, lavorazione eventuale pastorizzazione a seconda del prodotto.

### 4.2 Controlli di produzione

Durante la produzione viene controllato il ph delle materie prime, fatte le eventuali analisi, e tenuto sotto costante controllo il peso sgocciolato. I lotti prodotti vengono sottoposti ad analisi microbiologiche con cadenza programmata

### 4.3 Ciclo di confezionamento

Il prodotto viene etichettato, viene stampata la scadenza e il lotto di produzione, imballato, e pallettizzato.

Il lotto e la scadenza impressa sulle confezioni sono così indicati:

XX/YYYY  
L.GGGA KK:WW  
Scadenza: JJ= giorno  
XX= mese (numerico)  
YYYY= anno(4 cifre)  
Lotto: GGG= giorno giuliano  
A= anno giuliano  
KK:WW = ora e minuti

## 5 Imballo

### A. Imballo primario

**Cod.EAN :** 8007830352509

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Film plastico	250	185	Film plastico	40	1022

**Materiali contenuti:** Film plastico 22 g

### B. Imballo secondario

**Codice imballo 08007830352509**

**Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori:** PC0635250\_9

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
CARTONE	6	194	200	273	6.446

**Materiali contenuti:** CARTONE 272 g  
Film 42 g

### C. Pallettizzazione

**Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori:** (00)SSCC

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	24	4	96	1.242	641

**Materiali contenuti:** Legno 22.500 g

## 6 Tipo di trasporto

**Trasportare a temperatura ambiente, con mezzi idonei al trasporto per alimenti.**



...il Blu intorno al *Gusto*

Note: Lo stabilimento di produzione dei prodotti è riportato per intero in etichetta o in sigla sui coperchi.



...il Blu intorno al *Gusto*

## 7.1 Allergeni

Allergene	Presenza nel prodotto		Presenza nella linea di produzione		Presenza nello stabilimento di produzione	
	Si	No	Si	No	Si	No
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg.		X	X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Cereali contenenti glutine		X		X	X	
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Frutta a guscio		X		X	X	
Latte e prodotti derivati		X		X		X
Lupini		X	X		X	
Molluschi		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X	X		X	
Sedano e prodotti derivati		X		X	X	
Semi di sesamo		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Tracce di latte e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X

Gli allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo, mentre per quanto riguarda la loro presenza nello stabilimento di produzione non viene inserita la dicitura in etichetta in quanto grazie a procedure di pulizia interne non esiste la possibilità di trovarne delle tracce.

Tali procedure sono controllate a cadenza annuale tramite apposite analisi effettuate da laboratorio accreditato .