



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al Gusto



1 Codice prodotto 35282

Descrizione del prodotto Capperi medi al sale

Marca Neri
Formato Vaschetta 1kg

2 Ingredienti
Capperi, sale (30%).

3 Caratteristiche prodotto

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 alimentare, implementando un piano di autocontrollo in conformità ai Reg. CE 852 /2004 . La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari e Reg CE 1935/2004 riguardante fra l altro la rintracciabilità del materiale primario. L'azienda è certificata IFS FOOD.

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche
PRODOTTO ALIMENTARE
Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CE 396/2005 smi (limiti dei prodotti fitosanitari), Reg.UE 2023/915. L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, la presenza di eventuali allergeni alimentari di cui all allegato II del Reg CE 1169/2011 . I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CEE 2568/91 smi. Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011 smi. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1333/2008 smi. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1334/2008 smi.
Questo prodotto non è trattato con radionazioni ionizzanti ne contiene materie prime trattate con radiazioni ionizzanti.
Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg.2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti.

MBALLI PRIMARI
Gli imballaggi plastici utilizzati sono conformi alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004 , Reg. 1895/2005/CE, Reg. 2023/2006/CE ,Reg. 10/2011/CE smi ed alla seguente legislazione Italiana: Decreto Ministeriale 21/03/1973 smi.



3.5 Vita totale del prodotto

540 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

270 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 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 palettizzato.

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

XX/YYYY
L.GGGA KK:WW
Scadenza:JJ= giorno (ove presente)
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 : 8007830352820

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Profondità (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaschetta 1kg	208	286	Polipropilene	37	1081

Materiali contenuti: Polipropilene 47 g
PET 34 g

B. Imballo secondario

Codice imballo 18007830352827

Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori: (01)Variant(15)BestBefore(10)Batch/Lot

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
Cartone	8	396	290	125	8.820

Materiali contenuti: Cartone 161,5 g
plastica 10 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	8	7	56	1.025	516

Materiali contenuti: Legno 22.500 g

6 Tipo di trasporto

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

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 .