

CODICE AS400 / AS400 CODE: WCC6N00 / WCC6N19

PRODOTTO / PRODUCT TITLE **FRUTTI DI CAPPERO CON ACETO DI VINO / CAPER FRUIT WITH WINE VINEGAR**

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	1.000	g
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	450	g
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	25	g
4	PORZIONI / SERVINGS	18	-

7	DURABILITÀ COMMERCIALE / COMMERCIAL LIFE	37+6	mesi/months
8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days

5a INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS		
No.	ELENCO / LIST	%
5.1	FRUTTI DI CAPPERO / CAPER FRUIT	45,0
5.2	ACQUA / WATER	30,8
5.3	ACETO DI VINO / WINE VINEGAR	20,6
5.4	SALE / SALT	<5,0
5.5	ANTIOSSIDANTE SO2 RES. / ANTIOXIDANT: RES. SO2 (E220) <100ppm	

9 INFO NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFO			
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
9.1	ENERGIA / ENERGY	116	7
		28	2
9.2	GRASSI / FAT	0,6	0
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	0	0
9.4	CARBIDRATI / CARBOHYDRATE	2,0	0
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	0	0
9.6	FIBRE	3,4	1
9.7	PROTEINE / PROTEIN	1,9	0
9.8	SALE / SALT	4,5	1,1
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	1,8	0,45

10 INFORMAZIONI "FREE FROM" / FREE FROM INFORMATION			
No.	ELENCO / LISTING	Y	N
10.1	FREE from CEREALI cont. GLUTINE e derivati / CEREALS cont. GLUTEN & prod.thereof	X	
10.2	FREE from CROSTACEI & prodotti a base di - / CRUSTACEANS & products thereof	X	
10.3	FREE from UOVA & prodotti a base di - / EGG & products thereof	X	
10.4	FREE from PESCE & prodotti a base di - / FISH & products thereof	X	
10.5	FREE from ARACHIDI & prodotti a base di - / PEANUTS & products thereof	X	
10.6	FREE from SOYA & prodotti a base di - / SOYA & products thereof	X	
10.7	FREE from LATTE & prod. a base di -, incl. LATTOSIO / MILK & pr.thereof, incl. LACTOSE	X	
10.8	FREE from NOCI (frutta a guscio) & prodotti a base di - / NUTS & products thereof	X	
10.9	FREE from SEDANO & prodotti a base di - / CELERY & products thereof	X	
10.10	FREE from SENAPE & prodotti a base di - / MUSTARD & products thereof	X	
10.11	FREE from SEMI di SESAMO & prodotti a base di - / SESAME SEEDS & products thereof	X	
10.12	FREE from SO2 & SOLFITI >10 ppm / SO2 & SULPHITES >10 ppm		X
10.13	FREE from LUPINO & prodotti a base di - / LUPIN & products thereof	X	
10.14	FREE from MOLLUSCHI & prodotti a base di - / MOLLUSCS & products thereof	X	
10.15	FREE from AROMI / FLAVOURINGS	X	
10.16	FREE from CONSERVANTI / PRESERVATIVES	X	
10.17	FREE from MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG	X	
10.18	FREE from AGLIO / GARLIC	X	
10.19	FREE from LIEVITO e/o ESTRATTO di LIEVITO / YEAST & YEAST EXTRACTS	X	
10.20	FREE from CAFFEINA / CAFFEINE	X	
10.21	FREE from PRODOTTI di ORIGINE ANIMALE / ANIMAL SOURCES	X	
10.22	FREE from OGM / GMO	X	
10.23	IDONEO ai VEGETARIANI / SUITABLE for VEGETARIANS	X	
10.24	IDONEO ai VEGANI / SUITABLE for VEGANS	X	
10.25	IDONEO ai CELIACI / SUITABLE for CELIACS	X	

5b PROPOSTA DICHIARAZIONE INGREDIENTI su PACKAGING / PROPOSED INGREDIENT DECLARATION on PACKAGING

Frutti di cappero, aceto di vino (ANIDRIDE SOLFOROSA), sale.
 Caper fruit, wine vinegar (SULPHUR DIOXIDE), salt.

5c	WARNINGS da dichiarare dopo ingredientistica WARNINGS to be declared after ingredient list	n/a
5d	ALLERGENI da enfatizzare in ingredientistica ALLERGENS to be emphasized in ingredient list	ANIDRIDE SOLFOROSA SULPHUR DIOXIDE
5e	ORIGINE INGREDIENTI da dichiarare in etichetta ORIGIN OF INGREDIENTS to be declared on labels	n/a

6 CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS	
UTILIZZARE COME INGREDIENTE PER GUARNIRE PIZZA O PIATTI COME PASTA O INSALATE DI RISO O SERVIRE IN INSALATE E PIATTI DI PESCE. ADD TO PIZZA OR SEVERAL DISHES, SUCH AS PASTA OR RICE SALADS, AS AN INGREDIENT. ALSO SERVED IN SALADS AND FISH DISHES.	

11 CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS	
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 2 SETTIMANE. REFRIGERATE AFTER OPENING AND USE PREFERABLY WITHIN 2 WEEKS.	

12 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

FRUTTI DI CAPPERO ALL'ACETO DI VINO. INTENSO SAPORE DI ACETO
 CAPER FRUIT WITH WINE VINEGAR. PUNGENT FLAVOUR.

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS	
13.1	pH ≤4.20
13.2	aW 1,00 - 2,10%
13.3	Sale / Salt 2.50% - 6.50%
13.4	Trattamento termico / Heat treatment F71 ≥100, con z =10 / F71 ≥100, where z =10
13.5	Vuoto / Vacuum 100 mbar - 700 mbar
13.6	Pesticidi / Pesticides entro limiti europei / within EU limits
13.7	Metalli Pesanti / Heavy Metals entro limiti europei / within EU limits
13.8	Controllo Metrologico / Checkweight secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation
13.9	Altro / Other -

14 PARAMETRI MICROBIOLOGICI STANDARD / MICROBIOLOGICAL STANDARDS	
14.1	Lieviti / Yeasts n/a - Le confezioni alle prove di stabilità per prodotti acidi e pastorizzati risultano commercialmente stabili.
14.2	Muffe / Moulds n/a - Product to be commercially sterile, in accordance to AOAC standards for acid pasteurised products.
14.3	Lactobacilli

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE	APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
NPD	20/12/2017	QEA / QAE	
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	31/12/2018	QEA / QAE	entro fine / by end 2021

Note Informazioni in rosso: da confermars. ngredienti in corsivo: dichiarazione in ingredientistica non necessaria, secondo legislazione europea in vigore
 Information in red: tbc. Ingredients highlighted in Italics: no need to declare, according to EU regulations in force

REDATTO DA :	VERIFICATO DA:	APPROVATO DA:	06/12/2016
R&S	AQ:	R&S	\110.65.0.71\gruppi\Assicurazione Qualità\Condivisa\Sistema QualitàPro_SQ_04.02 - Progettazione e Sviluppo Prodotti