



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 06/04/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Nome Prodotto Product name	CAPPERI ALL'ACETO DI VINO CAPERS IN WINE VINEGAR		
Descrizione del prodotto Product description	Capperi calibro 9/10 mm in aceto Capers caliber 9/10 mm in vinegar		
Formato/Packing	720		
Cod. Art. /Product code	18065		
Cod. EAN/EAN code product	8025797180652		
Cod. Doganale/ Customs code			
Peso netto/Net weight	700g		
Peso sgocciolato/Drained weight	420g		
Capacità contenitore/Can capacity	720ml		
Shelf life del prodotto Expiration in month	36 mesi 36	Imballo primario: vaso vetro Primary Pack: glass jar	
Imballo secondario: cartone Secondary Pack: carton	Unità per cartone: 6 Unit for carton: 6	Cartoni per strato: 17 Number cartons for layer: 17	
Strati per pallet: 7 Number layers for pallet: 7	Cartoni per pallet: 119 Cartons for pallet: 119	Unità per pallet: 714 Units for pallet: 714	

Ingredienti: capperi, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido L-ascorbico (E300).

Ingredients: capers, water, wine vinegar, salt, acidity regulator: citric acid (E330), antioxidant: ascorbic acid (E300).

Origine/Origin

Marocco/Morocco

Codifica lotto di produzione/Batch encoding

Il lotto è espresso come codice alfanumerico stampigliato sull'etichetta o sul tappo. The lot number is reported as a numeric code printed on the label or on the cap.

Parametri organolettici / Organoleptic criteria

Colore/Colour: verde con striature chiare o scure a seconda delle zone di raccolta/ Green with light or dark streaks depending on harvesting areas.

Odore/Odour: tipico pungente e persistente/ typical stinging and persistent.

Sapore/Taste: tipico pungente e persistente/ typical stinging and persistent

Consistenza/Texture: soda e compatta/ firm and compact

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics

06/04/2018



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 06/04/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Capperi "Lacrimella" /"Lacrimella capers"	9/10 mm
---	---------

Caratteristiche chimiche / Chemical characteristics	
pH	3,20 – 4,20
Residui di fitofarmaci entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 396/05 e successive modifiche e/o integrazioni. / Pesticide residues within the limits set by EC Regulation 396/05 and subsequent amendments and / or additions.	
Metalli pesanti entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e/o integrazioni. / Heavy metals within the limits set by EC Regulation 1881/2006 and subsequent amendments and / or additions.	

Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics		
Carica microbica Mesofila totale/ Total mesophilic microbial load	< 1000	UFC/g
Coliformi	N.D.	UFC/g
E. Coli	N.D.	UFC/g
Lieviti / Yeast	N.D.	UFC/g
Muffe / Moulds	N.D.	UFC/g
Stafilococchi aurei coagulasi +	N.D.	UFC/g
Bacillus cereus	< 100	UFC/g
Salmonella	Assente	Pre-ass/25g
Listeria monocytogenes	Assente	Pre-ass/25g
Clostridi solfito riduttori	N.D.	UFC/g
Clostridium Perfringens	N.D.	UFC/g

Dichiarazione nutrizionale /Nutrition declaration	
Valori medi per 100g di prodotto. / Average values for 100g of product.	
Energia /Energy	104 kJ / 25 kcal
Grassi / Fat	0,7g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0,2g
Carboidrati / Carbohydrates	1,5g
di cui zuccheri / of which sugars	0,3g
Fibre / Fibre	2,6g
Proteine / Protein	1,9g
Sale/ Salt	4,9g

Conservazione/Storage
Conservare in luogo asciutto e lontano da fonti di calore, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo. /Keep in a dry place and away from heat sources. Once opened keep refrigerated and consume in short time.



INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI/INFORMATION ABOUT ALLERGENS

Allergeni/ Ingredienti	Presenti nel prodotto in oggetto (se SI, pregasi specificare)	In uso sulla stessa linea	In uso presso lo stabilimento produttivo
Arachidi e derivati: burro di arachidi, farina di arachidi, proteine di arachide, proteine di arachide idrolizzate, olio di arachidi, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Frutta a guscio e derivati: mandorle, noci del Brasile, anacardi, nocciole, noci di macadamia, noci pecan, pinoli, pistacchi, noci comuni, olio di noci, ...	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Latte e prodotti a base di latte, (compreso il lattosio): burro, tutti i tipi di latte fresco e conservato, tutti i tipi di formaggio, caseine, lattosio, siero, latte-globuline, caseinati di sodio, ingredienti composti a base di latte (es. cioccolato, creme, budini, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Uova e prodotti a base di uova: meringhe, pasta all'uovo, maionese, albumina, lisozima,, lecitine, uova/bianco d'uovo in polvere, ingredienti composti (es. torte, biscotti, ecc), ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Pesce e prodotti a base di pesce: pesce (tutte le specie); conserve di pesce, gelatina di pesce, ..	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
Crostacei e prodotti a base di crostacei:	<input type="checkbox"/> SI Specificare: _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

<p>Cereali e derivati:</p> <p>grano, segale, orzo, avena, farro, prodotti derivati da cereali compreso: fibre, crusca, semi, semola, glutine, amidi/amidi modificati, estrusi, germe di grano, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Soia e prodotti a base di soia:</p> <p>lecitine, proteine, olio di soia, ..</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo:</p> <p>incluso olio di sesamo</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Senape</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>SO₂ :</p> <p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂. Tutti gli additivi compresi tra E220 ed E228</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA
<p>Lupino e prodotti a base di lupino</p>	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____ <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NON SA



SCHEMA TECNICA/ Product Sheet

Rev. 02 del 06/04/2018

VIANDER S.P.A.: Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG) – Italy – www.viander.it - Tel. ++39 (0)75-985169 Fax ++39 (0)75-985236

Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/> SI <i>Specificare:</i> _____	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> SI
	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO	<input checked="" type="checkbox"/> NO
	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA	<input type="checkbox"/> NON SA

OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordi con il Reg. Ce 1830/2003 e successive modifiche e/o integrazioni. / Product produced without the use of genetically modified organisms (GMOs) and / or derivatives, in agreement with the EC Reg 1830/2003 and subsequent amendments and / or additions.

Prodotto e confezionato per:/ Produced in Italy for: Viander S.p.A. Loc. Bufaloro, 20 – 06089 Torgiano (PG)Cod. F. 83