



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al Gusto



1 Codice prodotto 20108

Descrizione del prodotto Capperi piccoli
Marca Neri
Formato Vaso 1500ML

2 Ingredienti
Capperi, acqua, aceto di vino, sale.

3 Caratteristiche prodotto

Specifiche : Specifiche

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	1550	
Peso sgocciolato	g	1050	

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

Energia (kcal)	24,00
Energia (kJ)	99,00
Grassi(g)	0,30
di cui acidi grassi saturi (g)	0,00
Carboidrati (g)	1,00
di cui Zuccheri (g)	0,00
Fibre (g)	4,80
Proteine (g)	1,90
sale (g)	3,40

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.

IMBALLI PRIMARI
I vasi di vetro utilizzati sono conformi al DM 21/03/73 smi e al Reg CE. 1935/2004 smi ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nel D.Lgs 152/2006.
Le capsule utilizzate sono conformi alle seguenti norme e successive modifiche: Direttiva 91/156/CEE, D.M. 21 Marzo 1973, Reg. n° 10/2011, Reg. n°1935/2004, Reg. n°1895/2005, Reg.n° 2023/2006



3.5 Vita totale del prodotto

1.080 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

540 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, pastorizzazione.

4.2 Controlli di produzione

Durante la produzione viene controllato il ph delle materie prime e tenuto sotto costante controllo il peso sgocciolato, il peso netto, lo spazio di testa, la chiusura delle capsule. Vengono inoltre sempre tenuti sotto controllo i parametri di pastorizzazione. I lotti prodotti vengono sottoposti ad analisi microbiologiche con cadenza programmata.

4.3 Ciclo di confezionamento

Il prodotto dopo essere stato pastorizzato viene etichettato, viene stampata la scadenza e il lotto di produzione, imballato, e palettizzato. I controlli nella fase di confezionamento sono tutti automatici e sono i seguenti: Controllo del vuoto dopo pastorizzazione. Controllo presenza etichetta. Controllo presenza lotto e data di scadenza. Controllo perfetta chiusura fardello/cartone
Il lotto e la scadenza impressa sulle capsule sono così indicati:

XX/YYYY
L.GGA KK:WW
Scadenza: 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 : 8007830201081

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso 1500ML	120	100	Vetro	176	2109

Materiali contenuti: Vetro 535 g
Banda stagnata 24 g

B. Imballo secondario

Codice imballo 18007830201088

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)
vassoio expo	3	122	363	178	6.396

Materiali contenuti: cartone 54 g
FILM ESTENSIBILE 14,5 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	18	6	108	1.218	713

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 quello riportato a piè di pagina di questo documento



...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 .