



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

1 Codice prodotto 20408

Descrizione del prodotto Capperi

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	1500	
Peso sgocciolato	g	950	

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
Sodio (g)	2,65

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 14001, 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.

IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al reg. 1935/2004 e succ. modifiche ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nelle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio. 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

1.095 Giorni dalla data di produzione



...il Blu intorno al *Gusto*

arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

547 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.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 : 8007830204082

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso 1500ML	120	100	Vetro	156	2194

Materiali contenuti: Vetro 670 g
Banda stagnata 24 g

B. Imballo secondario

Codice imballo 08007830204082

Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori: (01)Variant(15)BestBefore(10)Batch/Lot(37)Count

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
vassoio expo con film	3	122	363	158	6.667

Materiali contenuti: cartone/nylon 76 g
FILM ESTENSIBILE 9 g



...il Blu intorno al *Gusto*

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	1.098	743

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 .