

ZIBELLA S.R.L.

SCHEDA TECNICA CAPPERI IN SALAMOIA

CARATTERISTICHE		
DESCRIZIONE PRODOTTO	Capperi in salamoia ottenuti da Bottoni floreali della "Capparis Spinosa L." mantenuta in liquido di governo costituito da salamoia di cloruro di sodio. Calibri: 6, 7, 8, 9, 10, 12	
INGREDIENTI	Capperi, acqua, sale	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: Verde da chiaro a più scuro, con pigmentazione variabile bianco-grigia Odore/Sapore: Caratteristico	
PESO NETTO	250 kg	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	180 kg	
PAESE D'ORIGINE	Siria	
DESCRIZIONE CONFEZIONE	Fusto in HDPE	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	3 anni dalla data di produzione. Tale durabilità viene mantenuta grazie a controlli e rabbocchi periodici del liquido di governo.	
DESCRIZIONE GENERALE DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE		
La raccolta del capperi viene fatta prima che la pianta inizi la fioritura. I capperi sono raccolti e trasportati presso i centri di raccolta. Qui vengono calibrati a macchina e successivamente tenuti in una soluzione satura di sale per tutto il periodo della fermentazione lattica, da 10 a 30 giorni. In seguito, i capperi vengono sottoposti ad una ulteriore selezione e messi definitivamente nei fusti con una salamoia intorno al 22-25%.		
PARAMETRI CHIMICO-FISICI		PARAMETRI MICROBIOLOGICI
pH: 4.1 ± 0.3 NaCl (%): 23 ± 3 Acidità (%): 0.3 ± 0.2		CBT: < 1.000.000 ufc/g Muffe: < 1.000 ufc/g Escherichia coli: assente Bacillus cereus: < 10 ufc/g Listeria m.: assente in 25 g Salmonella: assente in 25 g
METALLI PESANTI		Nel rispetto del Reg. Ce 1881/2006 e succ. modifiche
FITOFARMACI		Nel rispetto del Reg. Ce 396/2005 e succ. modifiche
VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PARTE EDIBILE		
VALORE ENERGETICO		36 kcal / 100 kJ
PROTEINE		2.93 g
CARBOIDRATI		4.9 g
Di cui zuccheri		0.5 g
GRASSI		0.5 g
Di cui saturi		0.199 g
SALE		21 g
PRESENZA DI ALLERGENI		
ELENCO ALLERGENI	AGGIUNTI INTENZIONALMENTE (Ingredienti)	AGGIUNTI ACCIDENTALMENTE (Cross contamination)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento,	NO	NO

ZIBELLA S.R.L.

segale, orzo, avena, Farro, kamut)		
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	NO	NO
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia</i> <i>teernifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Sedano (compreso il sedano-ropa) e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂	NO	NO
TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI	NO	
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)	NO	

Sede legale: Via Caduti di Nassirya (Victoria Park) – S. Maria Capua Vetere (CE)

Sede operativa: Via Aldo Moro, 47 – San Prisco (CE)

P. IVA 04232140618 e-mail: info@zibellaolive.com

Tel. 0823 798648 – fax 0823 797318