



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo, 25 18020 Dolcedo -Imperia-

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	KAPERN IN ESSIG	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Kleine Kapern eingelegt in Essig. Ideal für Pizza und zum Würzen von Fischgerichten. Passt fast auf jeden mediterranen Teller. An einem kühlen, trockenen Ort und fern von Wärmequellen aufbewahren	
ZUTATEN	Mediterrane Kapern 60%, Weinessig (enthält Sulfite), Salz	
HALTBARKEIT	20 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT 200 g	ABTROPFGEWICHT: 180 g	
ALLERGIESTOFFE: Weinessig (enthält Sulfite)		NO GVO
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
CHEMISCHE - PHYSICALISCHE EIGENSCHAFTEN	PH AW	< 4,6 < 0,93
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	Ganze, kleine Kapern grau - grün typisch für Kapern
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Mesophile Bakterienlast E.coli Schimmelpilze und Hefen Salmonellen spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Abwesend in 25 g Abwesend in 25 g
NÄHRWERTE (Durchschnittswerte für 100 g vom Produkt)	Brennwerte Fett Kohlenhydrate Proteine Salz	22 Kcal/ 90 Kj 0,7 g davon gesättigt 0,2 1,6 g davon Zucker 0,1 2,2 g 20 g