

BUSTE

OLIVE VERDI DOLCI CASTELVETRANO

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	I.701.11
	Olive Verdi Dolci Castelvetroano	Rev 01
	Codice documento I.701.11	Feb/18/2016
	Rintracciabilità informatica: I.701.11	Pag. 1/1

Codice Prodotto: D012

OLIVE VERDI DOLCI CASTELVETRANO	
CODICE EAN: 8003508000277	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistema di lavorazione: olive dal gusto deciso di colore verde lavorate con il "Metodo Castelvetroano".</li> <li>• Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4,5% di sale.</li> <li>• Il calibro è da definire al momento della lavorazione.</li> </ul>	
PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto sono della varietà Nocellara del Belice</li> </ul>	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olive, acqua, sale; acidificante: acido citrico, acido tartarico, acido ascorbico</li> </ul>	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>4.2 \leq \text{pH} \leq 5.0</math> uph</li> <li>• <math>4,0 \leq \text{NaCl}\% \leq 4,5</math></li> </ul>	
IMBALLO <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formato: Busta da g 120</li> <li>• Imballo secondario: Cartone</li> <li>• Numero confezioni per imballo: 20</li> <li>• Pallet: Euro pallet 80-120</li> <li>• Quantità imballi per strato: 14cartoni</li> <li>• Quantità imballi per pallet: 98 cartoni</li> </ul>	
SHELF LIFE <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il prodotto ha una shelf life di 210 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore;</li> <li>• PASTORIZZATO</li> </ul>	
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energia KJ/Kcal 776/186</li> <li>• Grassi g 19,6 di cui Acidi Grassi Saturi g 3</li> <li>• Carboidrati g 1 di cui Zuccheri g 0</li> <li>• Fibre g 3</li> <li>• Proteine g 0,7</li> <li>• Sale g 2</li> </ul>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carica microbica totale: <math>\text{UFC/g} \leq 10^4</math></li> <li>• Muffe e Lieviti: <math>\text{UFC/g} \leq 10^4</math></li> <li>• Enterobatteriaceae: assenti</li> <li>• Stafilococchi: assenti</li> </ul>	CONTROLLI EFFETTUATI: Ogni fase della lavorazione viene monitorata continuamente dai nostri tecnici interni, esperti nel controllo Qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli chimico-fisico in tutte le fasi di lavorazione e su tutti i lotti di produzione nel laboratorio presente in azienda, oltre a verifiche periodiche presso laboratori esterni qualificati

