

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	I.701.08
	Olive Verdi AL Naturale in Salamoia	Rev 01
	Codice documento I.701.08	Feb/18/2016
	Rintracciabilità informatica: I.701.08	Pag. 1/1

Codice Prodotto: VN100S

OLIVE VERDI AL NATURALE IN SALAMOIA Secchiello gr 1000	
CODICE EAN: 8054726340300	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: <ul style="list-style-type: none"> • Sistema di lavorazione: olive dal gusto deciso di colore verde lavorate con il "procedimento al naturale". • Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4,5% di sale. • Il calibro è da definire al momento della lavorazione. 	
PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME: <ul style="list-style-type: none"> • Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto sono della varietà Nocellara del Belice 	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • Olive, acqua, sale; acidificante: acido lattico, acido citrico. 	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <ul style="list-style-type: none"> • $3,8 \leq \text{pH} \leq 4,3$ uph • $4,0 \leq \text{NaCl}\% \leq 4,5$ 	
IMBALLO <ul style="list-style-type: none"> • Formato: Secchiello da gr 1000 • Imballo secondario: cartone • Numero confezioni per imballo secondario: 6 • Pallet: Euro pallet 80-120 • Quantità imballi per strato: 6 cartoni • Quantità imballi per pallet: 48 cartoni 	
SHELF LIFE <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto ha una shelf life di 180 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore • NON PASTORIZZATO 	
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile): <ul style="list-style-type: none"> • Energia Kj/Kcal 512/125 • Grassi g 12 • di cui Acidi Grassi Saturi g 2.3 • Carboidrati g 1.2 • di cui Zuccheri g 0 • Fibre g 4.2 • Proteine 0.8 g • Sale g 2.7 	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> • Carica microbica totale: $\text{UFC/g} \leq 10^5$ • Muffe e Lieviti: $\text{UFC/g} \leq 10^5$ • Enterobatteriaceae: assenti • Solfitoriduttori / Stafilococchi: assenti 	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

