

VASETTI
OLIVE VERDI DOLCI CASTELVETRANO

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	I.701.23
	Olive Verdi Dolci Castelvetro	Rev 01
	Codice documento I.0701.23	Feb/18/2016
	Rintracciabilità informatica: I.0701.23	Pag. 1/1

Codice Prodotto: VD100S

OLIVE VERDI DOLCI CASTELVETRANO Secchiello gr 1000	
CODICE EAN: 8054726340218	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	
- Sistema di lavorazione: olive dal gusto deciso di colore verde lavorate con il "procedimento Castelvetro". - 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:	
Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto sono della varietà Nocellara del Belice	
INGREDIENTI	
Olive, acqua, sale; acidificante: acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
$5.0 \leq \text{pH} \leq 6.0$ uph $4.0 \leq \text{NaCl}\% \leq 4,5$	
IMBALLO	
- 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	
- 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):	
- Energia KJ/KCAL 776/186 - Grassi g 19,6 - di cui Acidi Grassi Saturi g 3 - Carboidrati g 1 - di cui Zuccheri g 0 - Fibre g 3 - Proteine 0,7 g - Sale g 2	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	CONTROLLI EFFETTUATI:
- Carica microbica totale: $\text{UFC/g} \leq 10^5$ - Muffe e Lieviti: $\text{UFC/g} \leq 10^5$ - Enterobatteriaceae: assenti - Solfitoriduttori / Stafilococchi: assenti	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

