

VASETTI  
OLIVE SCHIACCIATE CONDITE CON OLIO

|                                                                                   |                                        |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|
|  | <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>         | <b>I.701.33</b> |
|                                                                                   | Olive DOP Schiacciate Condite in Olio  | <b>Rev 00</b>   |
|                                                                                   | Codice documento I.701.33              | 18/02/2016      |
|                                                                                   | Rintracciabilità informatica: I.701.33 | Pag. 1/1        |

Codice Prodotto: OLDOPVSC030J

**OLIVE DOP SCHIACCIATE CONDITE IN OLIO**

Peso Lordo gr 500

Peso Netto g 300

CODICE EAN: 8054726340034

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:**

- Sistema di lavorazione: Olive dal gusto deciso di colore verde, lavorate con il "procedimento al naturale"
- Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in atmosfera protettiva, senza conservanti aggiunti
- Il calibro è di 161/180 frutti per Kg
- Prodotto pastorizzato

**PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME:**

- Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto sono le olive della varietà Nocellara del Belice, coltivata nella Valle del Belice

**INGREDIENTI**

- Olive, olio di semi di girasole, origano, peperoncino, aglio, sale.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

- $3,8 \leq \text{pH} \leq 4,2$  uph

**IMBALLAGGI:**

- Formato: vaso g 300
- Imballo secondario: cartone
- Numero di confezioni per cartone: 12
- Pallet: Euro pallet 80-120 cm
- Quantità di imballi per strato: 14
- Quantità di imballi per pallet: 140

**SHELF LIFE:**

- Il prodotto ha una shelf life di 2 anni. Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.

**VALORI NUTRIZIONALI**

(per 100 g di parte edibile):

- Energia 776 kJ/186 Kcal
- Grassi 19,6 g  
di cui Acidi Grassi Saturi 3 g
- Carboidrati 1 g  
di cui Zuccheri 0 g
- Fibre 3 g
- Proteine 0,7 g
- Sale 0,89 g

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

- Carica microbica totale:  $10^2 \leq \text{UFC/g} \leq 10^4$
- Muffe e Lieviti:  $10^2 \leq \text{UFC/g} \leq 10^4$
- Enterobatteriaceae: assenti
- Solfitiduttori / 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

