

VASETTI
OLIVE VERDI IN SALAMOIA INTERE

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	I.7-01.36
	Olive Verdi DOP in Salamoia Intere	Rev 00
	Codice documento I.7-01.36	18/02/2016
	Rintracciabilità informatica: I.7.01.36	Pag. 1/1

Codice Prodotto: OLDOPVA019J

OLIVE VERDI DOP IN SALAMOIA INTERE - SIVIGLIANA Peso Lordo gr 520 Peso Netto gr 320 Peso Sgocciolato gr 190	
CODICE EAN: 8054726340010	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: <ul style="list-style-type: none"> • Sistema di lavorazione: olive dal gusto deciso di colore verde lavorate con il "procedimento Sivigliano". • Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 4-4,5% di sale senza conservanti aggiunti. • Il calibro è di 181/230 frutti per Kg • Prodotto pastorizzato 	
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 ascorbico 	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <ul style="list-style-type: none"> • $3,8 \leq \text{pH} \leq 4,2$ uph • $4,0 \leq \text{NaCl}\% \leq 4,5$ 	
IMBALLO <ul style="list-style-type: none"> • Formato: Vaso da gr 320 • Imballo secondario: Cartone • Numero confezioni per imballo: 12 • Pallet: Euro pallet 80-120 • Quantità imballi per strato: 14 cartoni • Quantità imballi per pallet: 140 cartoni 	
SHELF LIFE <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto ha una shelf life di 2 anni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore 	
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile): <ul style="list-style-type: none"> • Energia 512 kJ/125 Kcal • Grassi 12 g di cui Acidi Grassi Saturi 2,3 g • Carboidrati 1,2 g di cui Zuccheri 0 g • Fibre 4,2 g • Proteine 0,8 g • Sale 2,7 g 	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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

