

VASCETTE OLIVE DOLCI VERDI

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		I.701.88
	Olive Dolci Verdi		Rev 00
	Codice documento I.701.88		29/05/2017
	Rintracciabilità informatica: I.701.88		Pag. 1/1

Codice Prodotto: VD025VT

OLIVE DOLCI VERDI CASTELVETRANO - NOCELLARTA DEL BELICE vaschette g 250	
CODICE EAN: 8054726340683	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: - Sistema di lavorazione: Olive verdi dal sapore tipico, lavorate con il "metodo Castelvetroano" - 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 le olive della varietà Nocellara del Belice	
INGREDIENTI Olive, acqua, sale, acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE $4.5 \leq \text{pH} \leq 5.5$ uph $3,5\% \leq \text{NaCl} \leq 4,5\%$	
IMBALLAGGI: - Formato: vaschetta g 250 - Imballo secondario: cartone - Numero di confezioni per cartone: 12 - Pallet: Euro pallet 80-120 cm - Quantità di imballi per strato: 10 - Quantità di imballi per pallet: 80	
SHELF LIFE: - Il prodotto ha una shelf life di 210 gg. Si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. - Prodotto 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 g 0,7 - Sale g 2	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
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: - Carica microbica totale: $\text{UFC/g} \leq 10^4$ - Muffe e Lieviti: $\text{UFC/g} \leq 10^4$ - Enterobatteriaceae: assenti - Stafilococchi: assenti	

