

VASCETTE
OLIVE DOLCI VERDI DENOCCIOLATE

	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto sono le olive della varietà Nocellara del Belice 	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • Olive, acqua, sale, acido tartarico, acido citrico, acido ascorbico. 	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <ul style="list-style-type: none"> • $4.5 \leq \text{pH} \leq 5.5$ uph • $3,5\% \leq \text{NaCl} \leq 4,5\%$ 	
IMBALLAGGI: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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): <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Carica microbica totale: $\text{UFC/g} \leq 10^4$ • Muffe e Lieviti: $\text{UFC/g} \leq 10^4$ • Enterobatteriaceae: assenti • Stafilococchi: assenti 	

