

VASCETTE
OLIVE VERDI SCHIACCIATE PICCANTI

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	I.701.89
	Olive Verdi Schiacciate Piccanti Condite in Olio	Rev 00
	Codice documento I.701.89	29/05/2017
	Rintracciabilità informatica: I.701.89	Pag. 1/1

Codice Prodotto: VSC025VT

OLIVE VERDI SCHIACCIATE PICCANTI CONDITE IN OLIO vaschette g 235 + 15 olio di semi di girasole	
CODICE EAN: 8054726340591	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	
- Sistema di lavorazione: Olive verdi dal sapore tipico, lavorate con il "procedimento al naturale" - Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in atmosfera protettiva - (ATM). - 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, sale, olio di semi di girasole, spezie.	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
$3,8 \leq \text{pH} \leq 4,3$ uph $\text{CO}_2 < 30\text{-}40\%$ $\text{O}_2 < 1\%$	
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: 100	
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):	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	

