



Scheda Tecnica di Prodotto OLIVE VERDI DENOCC.



DESCRIZIONE PRODOTTO	Olive verdi denocciate in salamoia
----------------------	------------------------------------

INGREDIENTI	Olive, acqua, sale, correttore di acidità E270, antiossidante E300, stabilizzante E575.		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E EMERCIOLOGICHE	aspetto	Caratteristico	
	odore	Caratteristico	
	colore	verde tipico	
	sapore	Caratteristico	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Ph Sale %	4.5 ± 0.5 4.0 / 5.0	
	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Escherichia coli β glucosidasi +	UFC/g
Coliformi		UFC/g	<10
Listeria Monocitogenes		---	assente/25g
Salmonella Spp		---	assente/25g
Clostridium Botulinum		---	assente/10g
VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI	VALORI ENERGETICI MEDI SU 100g DI PRODOTTO		
	Kj	687	
	Kcal	167	
	VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100g DI PRODOTTO		
	Grassi (g)	17	
	di cui acidi grassi saturi (g)	2.9	
	Carboidrati (g)	0.7	
	di cui zuccheri (g)	0	
	Fibre (g)	3.2	
	Proteine (g)	1.2	
Sale (g)	3.2		
ALLERGENI	Può contenere <i>lupini</i>		
NOCCIOLIE/OLORO FRAMMENTI	≤ 1% (percentuale frutti)		
STOCCAGGIO E METODO DI CONSERVAZIONE	La durata è di 16 mesi dalla data di <u>produzione</u> . Conservare in ambiente refrigerato.		
RIFERIMENTI NORMATIVI	Reg. CE 852/20004 "Igiene dei prodotti alimentari"		
	Reg. CE 178/2002 "Principi e requisiti generalidella legislazione alimentare"		
	Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche "Livelli massimi di residui di antiparassitari"		
CONFEZIONAMENTO	Secchi in plastica rigida ad uso alimentare conforme al Reg. (UE) n. 10/2011.		
PESO	Netto sgocciolato 800g e		