

conserve alimentari

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Prodotto:

DA 951 OLIVE VERDI SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

CARATTERISTICHE GENERALI

Ingredienti: acqua, olive, sale, correttori di acidità acido citrico e acido lattico, antiossidanti acido ascorbico.

CONSERVABILITA', SHELF LIFE, DISTRIBUZIONE

Prodotto stabile a temperatura ambiente, scadenza 36 mesi dalla produzione, trasporto e immagazzinamento a temperatura ambiente. Una volta aperto si conserva 15 giorni in frigo ricolmo del proprio liquido

USO PREVISTO

Il prodotto finito è indicato nella preparazione di aperitivi, come antipasto, contorno, adatto ad ogni tipo di consumatore, da consumare come ingrediente di sughi o tal quale, accompagnato secondo gradimento ad altri tipi di ortaggi e di verdure.

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

Contenitore: vetro

Tipo di chiusura: capsula di sicurezza con flip.

Etichettatura: si

Confezionamento: termopacchi con vassoio.

Tipo bancale: EUR/EPAL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: caratteristico. Sapore: caratteristico. Colore: tipico delle olive. Consistenza: buona.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Contenuti medi per 100 g di prodotto sgocciolato

Valore energetico: 89 Kcal – 369Kj

Grassi 6,6g

di cui acidi grassi saturi 0,9g

Carboidrati 5,0g di cui zuccheri 0g

Fibre 2,2g Proteine 1,3g Sale 2,2g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH: 4.00 ± 0.3 Sale (%): 2.5 ± 0.5

Acidità (% acido citrico): 0.20 ± 0.05

Vuoto: > 100 mmHg Corpi estranei: assenti

DICHIARAZIONE OGM

Nessun ingrediente ha origine da OGM

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Nessuno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Il prodotto dopo 15gg in incubazione a 37°C non presenta alterazioni in atto.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Formato	ml

315

Peso netto g 290

Peso sgocc. g 135

Pezzi/confez. 8

Conf/bancale 196

D&D ITALIA SPA

Responsabile Controllo, Qualità Dott. ssa &QNIA