

SCHEDA TECNICA

Denominazione commerciale

Olive "Bella di Cerignola" in salamoia

Prodotto ottenuto da frutti solidi di olea europea sativa, colti poco prima della piena maturità e trattati direttamente con salamoia.

Ingredienti

Olive "Bella di Cerignola" (63%), acqua, sale. Antiossidante: acido ascorbico E300. Correttore di acidità: acido citrico E330.

Origine:

Italia

Allergeni: (Direttiva CE 68/07)

Non contiene allergeni

Caratteristiche Chimico-fisiche:

pH: <4,5; NaCl: 5±1%

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Tondeggiante, leggermente allungata.

Colore: Verde

Sapore: Tipico

Consistenza: Carnosa e dura

Shelf life:

24 mesi dalla produzione

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE)

X NO SI

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto, dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Modalità di confezionamento:

Vaso idoneo al contatto generico con alimenti (D.M. 21/03/73 s.m.i., reg.cee 1935/04, direttiva 2002/72/ce s.m.i.).



Dichiarazione nutrizionale

(Valori medi per 100g di prodotto)

Valore Energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Proteine	Sale
743 kJ / 180 kcal	16 g	2 g	6 g	0 g	4g	2 g	2 g

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila e termofila	Muffe e lieviti	E.coli	Salmonella	Staphylococcus aureus	Bacillus Cereus	Anserobi solfito-riduttori	Listeria monocytogenes
<100000 ufc/g	<10000 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g

Informazioni Logistiche:

Confezione: Vasetto in vetro 314 ml

Peso Netto: 290g

Peso Netto Sgocciolato: 180g

Codice Ean: 8051490800276

PZ X Collo: 6 PZ

Colli per strato: 20 colli

Strati per pallet: 10 strati

Colli per pallet: 200 colli