



Trasforma la natura in bontà

SCHEDA TECNICA OLIVE VERDI DENOCCIOLATE in salamoia

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Stato iniziale materie prime: salamoiato

Fasi della lavorazione: Dissalamento, Sgrondatura, Riempimento vasi/latte, Controllo peso, Colmatura con liquido di governo, Pastorizzazione, Pre-Raffreddamento, Raffreddamento, Etichettatura/Codifica, Imballaggio, Stoccaggio.

Ingredienti: Olive verdi, acqua, sale. Antiossidante: E300. Correttore di acidità: E270, E330

Allergeni: nessuno

TMC: 3 anni

Imballaggio: latta 5/1 (4250ml) p. netto 4000g p. sgocciolato 2000g confezione 4250x3
vaso in vetro (314ml) p. netto 290g p. sgocciolato 150g confezione 314x12
(580) p.netto 530g p.sgocciolato 300g confezione 720x12
(720ml) p.netto 680g p.sgocciolato 360g confezione 720x12
(1062ml) p. netto 990g p. sgocciolato 500g confezione 1062x6
(1700ml) p. netto 1600g p. sgocciolato 800g confezione 1700x6
(3100ml) p. netto 2900g p. sgocciolato 1500g confezione 3100x4

Modalità di conservazione: Una volta aperta la confezione, conservare a temperatura refrigerata accertandosi che il prodotto sia sempre coperto dal liquido di governo.

Uso previsto: Destinato a tutti i consumatori

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

ODORE Caratteristico di oliva, assenza di odori anomali/sgradevoli	COLORE Tipico della varietà verde	SAPORE Tipico dell'oliva, privo di note anomale/amare	CONSISTENZA Soda e compatta
--	---	---	---------------------------------------

PARAMETRI CHIMICO-FISICI DEL PRODOTTO E SUO TRATTAMENTO TERMICO

pH 3.80 – 4.40	% SALE 3 – 4	VUOTO ≥ 0,2 bar	Trattamento termico pastorizzazione
-------------------	-----------------	--------------------	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE su 100g di prodotto sgocciolato	
Prova Stabilità (37°Cx 10gg) negativa	Energia	128 Kcal/491 Kj
Anaerobi solf.rid <10 ² UFC/g	Grassi /di cui acidi grassi saturi	13 g/ 0 g
Tossine botuliniche non rilevabili in 25g	Carboidrati /di cui zuccheri	2 g/ 0 g
	Fibre	3,2g
	Proteine	0,9 g
	Sale	1,8g

Emesso da Resp.Qualità Tota Rosanna Approvato da AMM Petrolla Fedele Dario

Rev.12 del 09.02.15