

Cod. EAN	8 003850 287890		
Denominazione prodotto:	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	4250 ml		
Ingredienti:	Olive, acqua, sale, gluconato ferroso.		
Sintesi del processo produttivo:	Raccolta, lavaggio, cernita, conservazione in salamoia, classificazione, ossidazione, denocciolatura, cernita e lavaggio, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione.		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore		Caratteristico
	Sapore		Caratteristico
	Odore		Caratteristico senza odori anomali
	Consistenza		Caratteristica
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	6.00– 8.00	Peso Netto: 4000 g
	NaCl %	2.5 + 1	
			Peso Sgocciolato: 2000 g
	Difettistica: Noccioli e/o frammenti di noccioli: 1% Frutti con peduncolo: 5% Frutti rotti: 5% Frutti raggrinziti: 3% Frutti lacerati: 4% Consistenza anomala: 6% Colore anomalo: 6% Frutti macchiati: 6% Somma Difetti: < 17%		
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale (log cfu/g)		< 1
	St. Aureus (log cfu/g)		< 1
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti (log cfu/g)		< 1
	Enterococcus (log cfu/g)		<1
	Enterobacteriaceae (log cfu/g)		<1
	E. Coli (log cfu/g)		<1
	Listeria monocytogenes (log cfu/g)		<1
	Cl. Perfringes (log cfu/g)		<1
	Bacillus Cereus (log cfu/g)		< 1
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.		
Modalità di conservazione:	Scatola in banda stagnata: una volta aperto travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero (da 1°C a 5°C) per 7 gg		
Allergeni (in conformità alla Direttiva CE 2007/68):	Assenti		
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM		

Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Idoneo al consumo umano.

Valori nutrizionali medi per 100 g di Prodotto Sgocciolato

	PRODOTTO SGOCCIOLATO
Valore energetico	187 Kcal/ 773 Kj
Proteine	0.6 g
Carboidrati	5.7 g
<i>di cui zuccheri</i>	0.1 g
Grassi	17 g
<i>di cui saturi</i>	2.3 g
Fibre Alimentari	4.6 g
Sodio	0.50 g

**RGQ**