



Scheda tecnica InterserviceCattel

## GREGI4

Olive nere di Grecia giganti 4KG - Etic. Valdora

Peso netto 5900g | Peso sgocciolato 4000g



Confezione in salamoia

**Ingredienti: Olive, acqua, sale. \* Conservante Sorbato di Potassio E202 aggiunto da Aprile - Maggio fino a Settembre - Ottobre per le olive del nuovo raccolto.**

Acidificanti: E270 Acido lattico - Acido ascorbico E300. Conservanti: Sorbato di potassio (E202) \*

Cultivar: Conservolea. Origine: Grecia. Metodo di produzione: olive nere: al naturale

**Shelf life totale del prodotto: 360 giorni**

Shelf life minima alla consegna: 240 giorni

Temperatura di consegna, stoccaggio e vendita: Conservare a temperatura ambiente

**Packaging primario (confezione): Busta nel secchio**

Dimensioni: 320mm x 360mm x h40mm (0.0046 metri cubi)

Peso del packaging primario: 38g

Materiale del packaging primario: NY-PE

**pcs per collo: 1**

Capacita': 6500ml

Peso lordo della confezione: 5938g

**Barcode EAN GTIN-13: 8032484071476**

**Packaging secondario (collo): Secchio con coperchio**

Dimensioni: 187mm x 222mm x h212mm (0.0088 metri cubi)

Peso del packaging secondario: 292g

**Composizione EURO PALLET 80x120cm: 4 strati da 20 colli**

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 5 strati da 25 colli

Materiale del packaging secondario: PP

Capacita': 8800ml

Peso lordo del collo: 6230g

**80 colli per pallet**

125 colli per pallet

**Barcode EAN GTIN-14: 18032484071473**

### Caratteristiche organolettiche

Gusto: naturale delle olive in salamoia leggermente amaro

Colore: marrone (marrone - nero violaceo)

**Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): 110/120 olive/kg**

Odore: Caratteristico e non maleodorante

### Caratteristiche chimiche

Piombo e cadmio: Entro i limiti fissati dal regolamento 420/11 / CE

Pesticidi: Entro i limiti fissati dal regolamento 396/05 / CEE

Trattamenti ionizzanti: Assenti

**Attivita' dell'acqua: n.a.**

**Ph: <4.4**

**Cloruro di sodio: 5.5 °Baumè(+0.5-0.5)**

### Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Proteine: 1.7g

Grassi totali: 26g di cui Grassi saturi: 3.1g

Carboidrati: 0.7g di cui Zuccheri: 0g

**Energia: 254kcal/1045kJ**

Fibre: 5.3g

Sodio: 1400mg

### Caratteristiche microbiologiche

#### Parametro

Enterobatteri

E. Coli

Stafilococchi coagulasi positivi

Listeria Monocytogenes

Salmonella

Anaerobi s.r.

Muffe

Lieviti

OGM

#### Limiti

<=1000

<=100

<=100

<=100

Assenti

<=100

<=1000

<=500000

Assenti

#### Unita' di misura

UFC/g

UFC/g

UFC/g

UFC/g

UFC/25g

UFC/g

UFC/g

UFC/g

### Allergene

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Frutta a guscio e prodotti derivati

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti >10 mg/kg o 10 mg/l (SO2)

Lupini e prodotti derivati

Molluschi e prodotti derivati

#### Presenza

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

#### Lavorato in azienda

-

-

-

-

-

-

X

X

X

-

-

X

X

-

#### Natura e/o funzione

-

-

-

-

-

-

Ingrediente

Ingrediente

Ingrediente

-

-

Ingrediente

Materia prima

-