

SCHEMA TECNICA PRODOTTO N° 224

Cod. EAN	8 003850 287760		
Denominazione prodotto:	OLIVE NERE 240/260 IN SALAMOIA		
Formato Contenitore:	4250 ml		
Marchio:	I P O S E A		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Olive, acqua, sale, gluconato ferroso (residuo).		
Provenienza Materia Prima:	Spagna		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, cernita, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2000		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Nero uniforme	
	Aspetto	Olive intere esenti da alterazioni di natura parassitaria	
	Sapore	Caratteristico di prodotto ottenuto da olive sane, senza retrogusti estranei	
	Odore	Gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	4.80 – 6.80	Peso Netto: 4000 g
	Acidità %	Max 0.1	
	NaCl %	1.20 – 3.00	Peso Sgocciolato: 2500 g
	Difettistica: Frutti con peduncolo: Max 2% Frutti forati: Assenti Frutti rotti: Max 1.5% Frutti raggrinziti: Max 1%		
Valori Nutrizionali per 100 gr:		Prodotto Sgocciolato	Prodotto non Sgocciolato
	Valore Energetico Kcal/KJ	404/1669	/
	Proteine	3.2 g	/
	Carboidrati	9 g	/
	Grassi	39.5 g	/
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale ufc/g	< 100	
	St. Aureus ufc/g	≤10	
	Salmonella in 25g	Assente	
	Muffe/Lieviti ufc/g	< 10	
	Coliformi Fecali ufc/g	≤10	

	Bacillus Cereus ufc/g	≤50
Confezionamento:	Tipo di contenitore: Scatola in banda stagnata Formato contenitore: 4250 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in politene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 4 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 32 x 32 x 23 cm Peso lordo di un collo: 16 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato:7 Numero di strati per pallet: 7 Numero di UVC per pallet: 196 Peso lordo del pallet: 810 Kg	
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.	
Modalità di conservazione:	Scatola in banda stagnata: dopo consumo parziale travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero	
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione	
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale per accompagnare aperitivi e per guarnire pizze.	

RGQ
