



Scheda tecnica Ficacci

S150DN

OLIVE DENOCCIOLATE NERE 12X150G STR.ES

Peso netto 350g | Peso sgocciolato 150g



Confezione in salamoia e sterilizzata

Ingredienti: Olive, acqua, sale, stabilizzante del colore:E579. Può contenere noccioli o loro frammenti. Può contenere noccioli (tolleranza massima del 1% - fonte: Consiglio oleicolo internazionale COI / OT / NC n. 1 Dicembre 2004)

Acidificanti: Nessuno Conservanti: Nessuno

Cultivar: Hoijblanca. Origine: Hoijblanca. Metodo di produzione: Nere confites dolcificate

Shelf life totale del prodotto: 1095 giorni

Shelf life minima alla consegna: 730 giorni

Temperatura di consegna, stoccaggio e vendita: Conservare in un luogo fresco e lontano da fonti di calore

Packaging primario (confezione): Latta tonda

unit per collo: 12

Dimensioni: 65mm x 65mm x h115mm (0.0005 metri cubi)

Capacita': 400ml

Peso del packaging primario: 80g

Peso lordo della confezione: 430g

Materiale del packaging primario: Banda stagnata per alimenti

Barcode EAN GTIN-13: 8436019230176

Packaging secondario (collo): Termopack

Dimensioni: 200mm x 270mm x h120mm (0.0065 metri cubi)

Capacita': 6500ml

Peso del packaging secondario: 360g

Peso lordo del collo: 5520g

Composizione EURO PALLET 80x120cm: 12 strati da 14 colli

168 colli per pallet

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 12 strati da 14 colli

168 colli per pallet

Materiale del packaging secondario: Base in cartone e film termoretraibile

Barcode EAN GTIN-14: 18436019230173

Caratteristiche organolettiche

Gusto: originale combinato dolce

Odore: Caratteristico e non maleodorante

Colore: nero (nero intenso)

Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): 280/320 olive/kg

Caratteristiche chimiche

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

Attivita' dell'acqua: n.a.

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

Ph: 5.5 -(+1.0 -1.0)

Trattamenti ionizzanti: Assenti

Cloruro di sodio: 3.0 °Baumè(+1.0-1.0)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Proteine: 0.5g

Grassi totali: 13g di cui Grassi saturi: 2.2g

Energia: 125kcal/515kJ

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

Fibre: 3.3g

Sodio: 600mg

Caratteristiche microbiologiche

Parametro

Limiti

Unita' di misura

Enterobatteri

<=20

UFC/g

E. Coli

Assenti

UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi

Assenti

UFC/g

Listeria Monocytogenes

Assenti

UFC/g

Salmonella

Assenti

UFC/25g

Anaerobi s.r.

Assenti

UFC/g

Muffe

Assenti

UFC/g

Lieviti

Assenti

UFC/g

OGM

Assenti

Allergene

Presenza

Lavorato in azienda

Natura e/o funzione

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

-

-

-