



Scheda tecnica Ficacci

**S150DN**

**OLIVE DENOCCIOLATE NERE 12X150G STR.ES**

**Peso netto 350g | Peso sgocciolato 150g**

**foto  
non  
disponibile**

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**

**Energia: 125kcal/515kJ**

Proteine: 0.5g

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

Fibre: 3.3g

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

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

-

-

-