



# Scheda tecnica Ficacci

## 2ODNRA

OLIVE NERE RONDELLA 3X2.0 KG AG ES

Peso netto 4300g | Peso sgocciolato 2000g

Confezione in salamoia e sterilizzata

**Ingredienti:** Olive, acqua, sale, stabilizzante del colore:E579. 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: Spagna. 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 a temperatura ambiente

**Packaging primario (confezione): Latta tonda**

**unit per collo: 3**

Dimensioni: 155mm x 155mm x h245mm (0.0059 metri cubi)

Capacita': 4500ml

Peso del packaging primario: 300g

Peso lordo della confezione: 4600g

Materiale del packaging primario: Banda stagnata per alimenti

**Barcode EAN GTIN-13: 8005675007769**

**Packaging secondario (collo): Termopack**

Capacita': 18000ml

Dimensioni: 160mm x 465mm x h245mm (0.0182 metri cubi)

Peso del packaging secondario: 110g

Peso lordo del collo: 13910g

**Composizione EURO PALLET 80x120cm: 5 strati da 11 colli**

**55 colli per pallet**

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 5 strati da 11 colli

55 colli per pallet

Materiale del packaging secondario: Base in cartone e film termoretraibile

**Barcode EAN GTIN-14: 18005675007766**

### Caratteristiche organolettiche

Gusto: originale combinato dolce

Odore: Caratteristico e non maleodorante

Colore: nero (nero intenso)

**Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): n.a. 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: 6.0 (+1.0 -1.0)**

T Trattamenti ionizzanti: Assenti - Ferro max 150 ppm (DM N° 209 del 27/02/1996) **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: 2.3g

Fibre: 3g

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

Sodio: 720mg

### 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

UFC/g

### 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

-

-

-