



Scheda tecnica Ficacci

2ODVA2832

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI 28/32 3X2K AG ES

Peso netto 4300g | Peso sgocciolato 2000g



Confezione in salamoia e pastorizzata

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

Acidificanti: E330 Acido citrico Conservanti: Nessuno

Cultivar: Hoijblanca. Origine: Spagna. Metodo di produzione: Sevigliano

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

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

Peso del packaging primario: 300g

Materiale del packaging primario: Banda stagnata per alimenti

unit per collo: 3

Capacita': 4500ml

Peso lordo della confezione: 4600g

Barcode EAN GTIN-13: 8005675002139

Packaging secondario (collo): Termopack

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

Peso del packaging secondario: 110g

Composizione EURO PALLET 80x120cm: 5 strati da 11 colli

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 5 strati da 11 colli

Materiale del packaging secondario: Base in cartone e film termoretraibile

Capacita': 18000ml

Peso lordo del collo: 13910g

55 colli per pallet

55 colli per pallet

Barcode EAN GTIN-14: 18005675002136

Caratteristiche organolettiche

Gusto: naturale delle olive in salamoia leggermente acidulo

Colore: verde (verde-giallastro)

Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): 280/320 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: 3.5 °Baumè (+1.0-1.0)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Proteine: 0.9g

Grassi totali: 15g di cui Grassi saturi: 2g

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

Energia: 145kcal/597kJ

Fibre: 2.8g

Sodio: 1520mg

Caratteristiche microbiologiche

Parametro

Enterobatteri

E. Coli

Stafilococchi coagulasi positivi

Listeria Monocytogenes

Salmonella

Anaerobi s.r.

Muffe

Lieviti

OGM

Limiti

<=100

<=10

<=10

<=10

Assenti

<=100

<=100

<=100

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

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Natura e/o funzione

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-