



Scheda tecnica Ficacci

**8ODVA2832**

**OLIVE DENOCCIOLATE VERDI 28/32 2X4K AG ES**

**Peso netto 8000g | Peso sgocciolato 4000g**



Confezione in salamoia e pastorizzata

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

Acidificanti: Acidificante: acido citrico E330 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 a temperatura ambiente

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

Dimensioni: 150mm x 210mm x h260mm (0.0082 metri cubi)

Peso del packaging primario: 460g

Materiale del packaging primario: Banda stagnata per alimenti

**unit per collo: 2**

Capacita': 8500ml

Peso lordo della confezione: 8460g

**Barcode EAN GTIN-13: 8005675002757**

**Packaging secondario (collo): Termopack**

Dimensioni: 160mm x 420mm x h260mm (0.0175 metri cubi)

Peso del packaging secondario: 500g

**Composizione EURO PALLET 80x120cm: 4 strati da 12 colli**

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 4 strati da 12 colli

Materiale del packaging secondario: Base in cartone e film termoretraibile

Capacita': 17450ml

Peso lordo del collo: 17420g

**48 colli per pallet**

48 colli per pallet

**Barcode EAN GTIN-14: 18005675002754**

**Caratteristiche organolettiche**

Gusto: 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)**

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto**

Proteine: 0.9g

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

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

**Energia: 146kcal/597kJ**

Fibre: 3.5g

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**

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Scheda Tecnica Prodotto: 8ODVA2832. rev 14 del 15/11/2021 emessa dall'ufficio Qualita' e approvata dalla Direzione  
 Â©Romeo Ficacci s.r.l. e' vietata la riproduzione totale o parziale della scheda tecnica