



Scheda tecnica InterserviceCattel

HHDERIVO3

Olive den. Riviera con il 10% di olio EVO

Peso netto 3000g | Peso sgocciolato 2700g



Confezione sottovuoto e pastorizzata

Ingredienti: Olive nere (90%), olio extra vergine di oliva (10%), sale. Può contenere noccioli (tolleranza massima del 2% - fonte: Consiglio oleicolo internazionale COI / OT / NC n. 1 Dicembre 2004)

Acidificanti: E270 Acido lattico Conservanti: Nessuno

Cultivar: -. Origine: Grecia / Italia / Spagna. Metodo di produzione: Nere al naturale

Shelf life totale del prodotto: 360 giorni

Shelf life minima alla consegna: 240 giorni

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

Packaging primario (confezione): 3 Buste nel secchio

Dimensioni: 190mm x 250mm x h40mm (0.0019 metri cubi)

Peso del packaging primario: 20g

Materiale del packaging primario: NY-PE

pcs per collo: 1

Capacita': 1200ml

Peso lordo della confezione: 3020g

Barcode EAN GTIN-13: 8025675900037

Packaging secondario (collo): Secchio con coperchio

Dimensioni: 180mm x 210mm x h120mm (0.0045 metri cubi)

Peso del packaging secondario: 206g

Composizione EURO PALLET 80x120cm: 8 strati da 20 colli

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 9 strati da 25 colli

Materiale del packaging secondario: PP

Capacita': 3700ml

Peso lordo del collo: 3226g

160 colli per pallet

225 colli per pallet

Barcode EAN GTIN-14: 18025675900034

Caratteristiche organolettiche

Gusto: gusto naturale delle olive leggermente acidulo

Colore: nero (marrone giallastro)

Calibro (prima della denocciatura o dell'essiccazione): 260/290 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: 6.0 % (+0.5-0.5)

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Proteine: 2.7g

Grassi totali: 28g di cui Grassi saturi: 4.6g

Carboidrati: 0g di cui Zuccheri: 0g

Energia: 268kcal/1102kJ

Fibre: 4.1g

Sodio: 1080mg

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Limiti	Unita' di misura
Enterobatteri	<=100	UFC/g
E. Coli	<=10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<=10	UFC/g
Listeria Monocytogenes	<=10	UFC/g
Salmonella	Assenti	UFC/25g
Anaerobi s.r.	<=100	UFC/g
Muffe	<=100	UFC/g
Lieviti	<=100	UFC/g
OGM	Assenti	UFC/g

Allergene

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)	-	X	Ingrediente
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	X	Ingrediente
Sedano e prodotti a base di sedano	-	X	Ingrediente
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)	-	X	Ingrediente
Lupini e prodotti derivati	-	X	Materia prima
Molluschi e prodotti derivati	-	-	-