



Scheda tecnica Ficacci

## KALDE3

OLIVE KALAMON DENOCCIOLATE 3.0 KG GR

Peso netto 4900g | Peso sgocciolato 3000g

Confezione in salamoia

**Ingredienti: Olive, acqua, sale. \* Conservante Sorbato di Potassio E202 aggiunto da Aprile - Maggio fino a Settembre - Ottobre per le olive del nuovo raccolto. Può contenere noccioli (tolleranza massima dell'2% - fonte: Consiglio oleicolo internazionale COI / OT / NC n. 1 Dicembre 2004)**

Acidificanti: E270 Acido lattico. E300 Acido ascorbico Conservanti: \*Sorbato di potassio (E202)

Cultivar: Kalamon. Origine: Grecia. Metodo di produzione: 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): Busta nel secchio**

**unit per collo: 1**

Dimensioni: 320mm x 360mm x h40mm (0.0046 metri cubi)

Capacita': 6500ml

Peso del packaging primario: 38g

Peso lordo della confezione: 4938g

Materiale del packaging primario: NY-PE

**Barcode EAN GTIN-13: 8005675013012**

**Packaging secondario (collo): Secchio con coperchio**

Dimensioni: 187mm x 222mm x h212mm (0.0088 metri cubi)

Capacita': 8800ml

Peso del packaging secondario: 292g

Peso lordo del collo: 5230g

**Composizione EURO PALLET 80x120cm: 4 strati da 20 colli**

**80 colli per pallet**

Composizione PALLET AMERICANO 100x120cm: 5 strati da 25 colli

125 colli per pallet

Materiale del packaging secondario: PP

**Barcode EAN GTIN-14: 180056750130129**

**Caratteristiche organolettiche**

Gusto: gusto naturale delle olive in salamoia leggermente acidulo

Odore: Caratteristico e non maleodorante

Colore: marrone violaceo (marrone - nero violaceo)

**Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): 260/400 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: <4.4**

Trattamenti ionizzanti: Assenti

**Cloruro di sodio: 6.0 °Baumè (+0.5-0.5)**

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto**

**Energia: 254kcal/1045kJ**

Proteine: 1.7g

Grassi totali: 26g di cui Grassi saturi: 3.1g

Fibre: 5.3g

Carboidrati: 0.7g di cui Zuccheri: 0g

Sodio: 1400mg

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametro	Limiti	Unita' di misura
Enterobatteri	<=1000	UFC/g
E. Coli	<=100	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<=100	UFC/g
Listeria Monocytogenes	<=100	UFC/g
Salmonella	Assenti	UFC/25g
Anaerobi s.r.	<=100	UFC/g
Muffe	<=1000	UFC/g
Lieviti	<=500000	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	-	-	-