

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6897Rev 01 del
03/07**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**Pagina 1 di
4**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Olive Taggiasche denocciolate in olio extravergine di oliva e condite con piante aromatiche.

IMPIEGO

Ideali come aperitivo, per accompagnare piatti a base di carne e di pesce.

INGREDIENTI

Olive Taggiasche denocciolate (68%), olio extravergine di oliva (31,5%), aglio, piante aromatiche, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Attenzione: potrebbero esservi tracce di NOCCILOLO.

SENZA GLUTINE

Prodotto inserito nel prontuario degli alimenti senza glutine AIC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda

Colore: diverse gradazioni di nero e marrone, a volte variegate di verde

Sapore: gradevole, pieno e caratteristico, leggermente amarognolo con retrogusto speziato

Odore: Profumo caratteristico, fruttato, di oliva e olio extravergine

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6897

Rev 01 del
03/07

OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1

Pagina 2 di
4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

La materia prima, dopo fermentazione/addolcimento spontaneo, viene lavata, selezionata, denocciolata, cernita e messa nei vasi, dopo di chè viene colmata con olio ed erbe aromatiche. Il contenitore in vetro viene chiuso ermeticamente con la capsula, quindi pastorizzato per raggiungere la completa stabilità a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: vaso
Peso netto: 0,950 kg
Capacità: 1062 ml
Formato di vendita: 6 vasi
Disponibile in formato da 24: No
Peso lordo confezione: 1,350 kg
Peso lordo collo: 8,324 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: vaso vetro con capsula metall.
Altezza: 160,0 mm
Diametro: 81,0 mm
Peso imballo: 400,00 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6897

Rev 01 del
03/07

OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone neutro
Lunghezza imballo secondario: 330,0 mm
Larghezza imballo secondario: 215,0 mm
Altezza imballo secondario: 175,0 mm
Dimensione colli in mm: 330*215*175 MM
Peso imballo secondario: 224,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980068977
ITF14: 08004980168974

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1464 kJ
Energia: 349 kcal
Grassi: 38,0 g
di cui: acidi grassi saturi: 5,4 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 1,4 g
Sale: 3,00 g

Ultimo aggiornamento: 16.02.2021
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa:

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6897Rev 01 del
03/07**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**Pagina 4 di
4**ALLERGENI**

Assenza di allergeni: Si

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: <4,5

NaCl: 3%