

Scheda Tecnica:
OLIVE SNOCCIOLATE “LECCINO”
IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Ingredienti :

Olive di qualità “Leccino” in salamoia snocciolate 60%, olio extra vergine di oliva 39%, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino), correttore di acidità: acido citrico.

Capacità vaso vetro colonna in ml.	Peso netto in gr.	Diametro capsula vaso in mm.	Confezionamento in scatole di cartone da n° vasi:
212 colonna basso	180	Ø63	12
314	280	Ø63	12
580	500	Ø70	12
1062	950	Ø82	6
1670	1500	Ø110	2

Tipo secchiello.	Peso netto del secchiello in kg (Olive + Olio)	Peso olive sgocciolate (kg)
Plastica con manico e pellicola termosaldata	7	4.2

Informazioni di produzione:

Pastorizzazione: SI per i vasi – NO per i secchielli (possibile fenomeno di ossidazione)

Scadenza (TMC): Max ventiquattro mesi dalla data di produzione.

OGM: OGM FREE

Allergeni presenti: Assenti

NOTA: In conformità alla Dir. CE 89/03 e successivi aggiornamenti, non sono presenti, anche per cross-contamination, altri elementi allergeni

Modalità d'uso:

Prodotto utilizzato per la preparazione di pizze, focacce, stuzzichini, primi e secondi piatti. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.

Queste olive vengono denocciolate a ciclo automatico, potrebbero contenere eccezionalmente noccioli.

Modalità di trasporto e di conservazione :

Trasporto a temperatura ambiente (temperatura consigliata +10°C-20°C).

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per un massimo di dieci giorni.

I secchielli vanno conservati a +4°C per evitare fenomeni di fermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

Odore: caratteristico dell'oliva sott'olio

Colore: verde – verde/marrone - marroncino

Sapore: caratteristico dell'oliva sott'olio

Parametri chimico-fisici-microbiologici:

Carica Batterica Totale: <100.000 ufc/g;

Escherichia coli: <10 ufc/g;

Bacillus cereus: <150 ufc/g;

Lieviti e muffe: <5000 ufc/g;

Aw: <0,95;

pH: <5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Potere Calorico kcal/100gr: 353

Potere Calorico kj/100gr: 1453

Protidi: 1,6 g

Glucidi: 1.9 g

Lipidi: 36.9 g

Di cui saturi: 5.8 g

Sale: 2.49 g