



Codice:

14402

Descrizione:

OLIVE NERE- DENOCCIOLATE -"ARCO "FT 5 KG

DENOMINAZIONE DI VENDITA

OLIVE NERE- DENOCCIOLATE -"ARCO "FT 5 KG

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

Olive nere denocciolate, in salamoia

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Spagna

INGREDIENTI

Acqua, olive, sale, stabilizzante: gluconato ferroso (aggiunto come stabilizzante del colore).

ALLERGENI

Assenti

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH (6-8)

Sale 2%-3% come Cloruro di Sodio

Difetti : secondo limiti di legge 679/2016

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta mesofila (a temperatura ambiente e 7 giorni a 37°C)
< 10 ufc/g

Termofili aerobi / anaerobi (a temperatura ambiente e 7 giorni a 55°C) < 10 ufc/g

Clostridi solfito riduttori (a temperatura ambiente e 7 giorni a 37°C) < 10 ufc/g

Salmonella assente/25g

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g

Stafilococchi < 10 ufc/g

Coliformi totali < 10 ufc/g

Muffe e lieviti < 10 ufc/g

Escherichia coli < 10 ufc/g

Enterobatteri < 10 ufc/g

Conteggio totale < 10 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : nero-marrone scuro

Sapore e gusto : caratteristico di olive nere ossidate

Struttura : a seconda della varietà/presentazione e della categoria commerciale.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 552 kJ / 134 kcal

Grassi 14 g

-di cui saturi 2,2 g

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Carboidrati 0 g -di cui zuccheri 0 g Proteine 0,5 g Sale 2,5 g
OGM	Assenti
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare (temperatura 5 - 35°C, umidità relativa < 65%)
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta aperto , conservare in frigorifero e consumare entro 7 giorni.
TMC (DURABILITÀ)	3 anni dalla data di produzione
IMBALLO PRIMARIO	Latta in banda stagnata
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	4,150 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	4,660 kg
PESO SGOCCIOLATO UNITÀ SINGOLA	2 kg
CAPACITÀ	5 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 3
CARTONI PER PALLET	n° 66
CARTONI PER STRATO	n° 11
N°STRATI PER PALLET	n° 6
ALTRE CARATTERISTICHE	Le olive sono snocciolate meccanicamente .Possono contenere fosse e/o frammenti di nocciolo.
MARCHIO	Arco
NOMENCLATURA COMBINATA	20057000
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Vereda la Alcoba 2A, 41530 Morón de la Frontera Spain
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 8 del 13/07/2021
INTEGRAZIONI	20/03/2024 - 20/02/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	02/02/2023