



Scheda tecnica Ficacci

DERIVI3

OLIVE NERE DENOCCIOLATE RIVIERA 3Kg

Peso netto 4700g | Peso sgocciolato 3000g



Confezione in salamoia

Ingredienti: Olive, acqua, sale. *Sorbato di potassio E202 - aggiunto solo nel periodo estivo, per le olive del nuovo raccolto. Può contenere noccioli (tolleranza massima del 2% - fonte: Consiglio oleicolo internazionale COI / OT / NC n. 1 Dicembre 2004)

Acidificanti: E270 Acido lattico - Acido ascorbico E300. **Conservanti:** Sorbato di potassio E202*

Cultivar: Leccino/Kalamon. Origine: Italia/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: 4738g

Materiale del packaging primario: NY-PE

Barcode EAN GTIN-13: 8005675012138

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: 5030g

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: 18005675012135

Caratteristiche organolettiche

Gusto: naturale delle olive in salamoia leggermente amaro

Odore: Caratteristico e non maleodorante

Colore: marrone (marrone giallastro)

Calibro (prima della denocciolatura o dell'essiccazione): 240/320 olive/kg

Caratteristiche chimiche

Piombo e cadmio: Entro i limiti fissati dal regolamento 420/11 / CE

Attività 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

Unità di misura

Enterobatteri

<=1000

UFC/g

E. Coli

<=100

UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi

<=100

UFC/g

Listeria Monocytogenes

Non rilevabile in 25g

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

Presenza

Lavorato in azienda

Natura e/o funzione

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

-

X

Ingrediente

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

-

-

-