

| | | | |
|--|---|-------------------------------------|--------------------------------|
| Cod. EAN | 8 003850 290098 | | |
| Denominazione prodotto: | OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA | | |
| Marchio: | I P O S E A | | |
| Formato Contenitore: | 370 ml | | |
| Sede Stabilimento: | SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le | | |
| Ingredienti: | Olive, acqua, sale, stabilizzante: gluconato ferroso. | | |
| Sintesi del processo produttivo: | Raccolta, lavaggio, cernita, conservazione in salamoia, classificazione, ossidazione, denocciolatura, cernita e lavaggio, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. | | |
| Caratteristiche Organolettiche: | Colore | Caratteristico | |
| | Sapore | Caratteristico | |
| | Odore | Caratteristico senza odori anormali | |
| | Consistenza | Caratteristica | |
| Caratteristiche Chimico-Fisiche: | ph | 6.00- 8.00 | Peso Netto: 345 g |
| | NaCl % | 2.5 + 1 | |
| | | | Peso Sgocciolato: 150 g |
| | Difettistica: Noccioli e/o frammenti di noccioli: 1% Frutti con peduncolo: 5% Frutti rotti: 5% Frutti raggrinziti: 3 % Frutti lacerati: 4% Consistenza anomala: 6 % Colore anormale: 6 % Frutti macchiati: 6% Somma Difetti: < 17% | | |
| Caratteristiche Microbiologiche: | Carica batterica totale (log cfu/g) | < 1 | |
| | St. Aureus (log cfu/g) | < 1 | |
| | Salmonella in 25g | Assente | |
| | Muffe/Lieviti (log cfu/g) | < 1 | |
| | Enterococcus (log cfu/g) | <1 | |
| | Enterobacteriaceae (log cfu/g) | <1 | |
| | E. Coli (log cfu/g) | <1 | |
| | Listeria monocytogenes (log cfu/g) | <1 | |
| | Cl. Perfringes (log cfu/g) | <1 | |
| | Bacillus Cereus (log cfu/g) | <1 | |
| Modalità di trasporto: | Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente. | | |
| Modalità di conservazione: | Scatola in banda stagnata: una volta aperto travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero (da 1°C a 5°C) per 7 gg | | |
| Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011): | Assenti | | |

**ASSICURAZIONE
CONTROLLO QUALITA'**



Titolo: SCHEDA TECNICA
n° 297

| | |
|---|----------------------------------|
| OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03): | No OGM |
| Limite di consumo: | 36 mesi dalla data di produzione |
| Consigli d'uso: | Idoneo al consumo umano. |

RGQ

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Rosa R", written over a horizontal line.