

Nome / Name: **Olive Taggiasche denocciolate / Pitted Taggiasca olives**

Categoria / Category: Creme e salse / Sauces and paste

Paese produttore Provincia di Imperia - Italia / Province of Imperia - Italy

IVA 10%

ID	EAN	EAN cartone EAN box	Confezione Packaging	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x pallet	Misure crt. Box measure
	8014512000238		vaso	120 g	3,5 kg	12	13	10	130	21x30x10
	8014512000221		vaso	650 g	4 kg	6	15	6	90	22x22x18
	8014512001419		vaso	1,8 kg	5,4 kg	3	13	4	52	16x44x27

Ingredienti / Ingredients

Olive Taggiasche della provincia di Imperia, sale. Correttore di acidità: acido citrico. *Taggiasca olives, salt. Acidulant: citric ac*

Non contiene glutine / *Glutenfree*

Non contiene OGM / *OGM free*

Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti / *Product not subjected to ionizing radiation*

Qualche oliva potrebbe contenere il nocciolo o parte di esso. / *Some olives may contains the ston or part of it*

Processo produttivo / Production process

Le olive vengono denocciolate e invasate senza liquidi. In seguito si esegue una pastorizzazione a 90°C per un tempo variabile a seconda del formato. Viene etichettato e si appone il lotto che coincide con la data di produzione e la data di scadenza (GG/MM/AA)

The olives are pitted and dippet whitout liquid. Then the jars are subjected a pasteurization at 90°C for a variable time depending on the format. They are labeled and are affixed to the lot which is coincident with the production date and expiry date (DD/MM/YY)

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and MTS (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva e si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi. Dopo l'apertura conservare in frigo per 15 giorni.

The product should be stored and transported at ambient room temperature. The minimun time of storage is 18 months. After opened, store in a refrigerator for 15 days.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto, colore / Aspect, colour: verde, nero, violaceo / *green, black, violet*

Odore / sapore: fruttato tipico, salato. Odore fruttato, salmastro / *salty, fruit*

Consistenza / Consistency: corposa

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi e per arricchire primi e secondi

Suitable to serve on bread for a tasty appetizers and to enrich the first and second dishes.

pH <4,5

AW (Attività dell'acqua / water activity) /

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

Carica batterica totale / <i>Total bacterial count</i>	<100000
Coliformi / <i>Coliforms</i>	<200
Esterichia coli / <i>Esterichia coli</i>	/
Staffilococchi aureus / <i>staphylococcus aureus</i>	/
Muffe / <i>Mould</i>	/
Lieviti / <i>Yeast</i>	/
Esterichia coli β - glucuronidasi positivo	/
<i>Esterichia coli positive β - glucuronidase</i>	/
Salmonella Spp / <i>Salmonella Spp</i>	/
Listeria monocytogenes / <i>Listeria monocytogenes</i>	/
Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield	/
<i>Streptococcus D group in accordance with lanceifield</i>	/
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	/
<i>clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)</i>	/

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / <i>Energy:</i>	872 kJ / 212 kcal
Proteine / <i>Protein:</i>	1,7 g
Lipidi / <i>Total Fats:</i>	22,2 g
Di cui saturi / <i>Wich satured:</i>	3,6 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate:</i>	1,3 g
Di cui zuccheri / <i>Which sugar:</i>	1,3 g
Sale / <i>Salt:</i>	3,1 g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

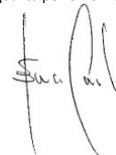
Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

Bacillus Cereus / <i>Bacillus Cereus</i>	/
Fitofarmaci / <i>plant protection products</i>	/

<i>Allergeni / Allergenes</i>	<i>Presenza</i>	<i>Assenza</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivates</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, nocchie, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott. Enrico Carassale
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004