

Nome / Name: **Olive Taggiasche in salamoia / Taggiasca olives in brine**

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
	8014512000191		vaso	290 g	6,2 kg	12	13	10	130	14,5x23,5x13
	8014512000610		vaso	680 g	6,6 kg	6	17	6	102	18x26,5x18
	8014512000689		vaso	2,8 kg	12,1 kg	3	13	4	52	15,5x44x27

Ingredienti / Ingredients

Olive Taggiasche della provincia di Imperia, acqua, sale. Correttore di acidità: acido citrico. / Taggiasca olives, water, salt. Acidulant: citric acid

Non contiene glutine / Glutenfree

Non contiene OGM / OGM free

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

Processo produttivo / Production process

Le olive vengono immerse nella salamoia al 10%. In seguito si esegue una pastorizzazione a 90°C per un tempo variabile a seconda delle dimensioni del vaso. 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 immersed in brine at 10%. Then it is performed a pasteurization at 90 ° C for a variable time depending on the size of the vessel. The product is labeled and is affixed to the lot which is coincident with the production date and the 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 a si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 24 mesi. Dopo questa data il prodotto rimane sicuro per la salute, ma non si assicura il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Dopo l'apertura conservare in frigo per 10 giorni.

The product should be kept and transported at ambient room temperature. The minimum time of storage is 24 month. After this date the product is still safe for human health, but doesn't guarantee retention of his organoleptic properties. Store in a refrigerator once opened for 10 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

Sapore, aroma / Taste, flavour

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire per aperitivi sfiziosi e per arricchire primi e secondi.

Suitable to serve on bread for tasty appetizers

pH	<4,4
----	------

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

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

AW (Attività dell'acqua / water activity)	< 100000
---	----------

Valori nutrizionali per 100g

Nutrition fact for 100g

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

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

* nutritional values are experimental, in black are calculated

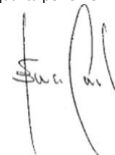
Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	/
Fitofarmaci / plant protection products	/

<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