

Nome / Name: **Salsa verde / Green sauce**  
 Categoria / Category: Creme e salse / Sauces and paste  
 Paese produttore Italia / 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
300018	8014512000108		vaso	90 g	2,3 kg	12	14	15	210	17x25,5x8
300019	8014512000672		vaso	180 g	4,2 kg	12	13	10	130	21x30x10

#### Ingredienti / Ingredients

Olio extravergine di oliva 57%, prezzemolo concentrato\* 21%, **anacardi**, capperi, sale, amido di mais, aglio, aceto di vino, **acciuga in polvere**. Correttore di acidità: ac. Lattico, ac. Citrico. \*privato dell'acqua

Extra virgin olive oil 57%, **parsley concentrated\*** 21%, **cashewnuts**, **capers**, salt, corn starch, garlic, wine vinegar, **anchovy powder**. Acidulants: lactic acid, citric acid. \*deprived of water.

Gli allergeni sono segnalati in grassetto/ The allergens are indicated in bold

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

Miscelazione degli ingredienti a mezzo cutter industriale e pastorizzazione da 80°C a 90°C. Confezionato sotto vuoto ed etichettato. Si appone in etichetta il lotto per la rintracciabilità come segue: numero di lotto progressivo+anno di produzione (es 0616) e la data di scadenza (GG/MM/AA)

Malaxation of the ingredients with industrial cutter and pasteurization from 80°C to 90°C (from 176°F to 179.6°F). Packed under vacuum and labelled. On the label is printed the Lotto for traceability like following: progressive number + year of production (ex. 0616) 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 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 coperto di olio per 30 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, covered with oil for 30 days.

#### Descrizione prodotto / Product description

Aspetto, colore / Aspect, colour: verde / green

Odore / sapore: tipico di prezzemolo, acciuga e dell'olio extravergine di oliva / typical of parsley, anchovy and of extra virgin olive oil

Consistenza / Consistency: cremosa / creamy

Sapore, aroma / Taste, flavour: prevalente di prezzemolo e acciuga / prevailing parsley and anchovy

#### Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi.

Suitable to serve on bread for tasty appetizers.

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

AW (Attività dell'acqua / water activity)	<0,85
---	-------

#### Parametri microbiologici

##### Microbiologic parameters

Carica batterica totale / Total bacterial count	<20000 CFU/g
Coliformi / Coliforms	<1000 CFU/g
Esterichia coli / Esterichia coli	<100 CFU/g
Stafilococchi aureus / staphylococcus aureus	<100 CFU/g
Muffe / Mould	<5000 CFU/g
Lieviti / Yeast	<5000 CFU/g
Esterichia coli β - glucuronidasi positivo	/
Esterichia coli positive β - glucuronidase	/
Salmonella Spp / Salmonella Spp	Absent in 25 g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	Absent in 25 g
Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield	<100 CFU/g
Streptococcus D group in accordance with lanceifield	<100 CFU/g
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	<100 CFU/g
clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)	<100 CFU/g

#### Valori nutrizionali per 100ml

##### Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	2384 kJ/ 579 kcal
Proteine / Protein:	4,3 g
Lipidi / Total Fats:	59 g
Di cui saturi / Wich saturated:	8,4 g
Carboidrati / Carbohydrate:	6 g
Di cui zuccheri / Which sugar:	1,4 g
Sale / Salt:	2,7 g
Fibra / Fiber:	3,2 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 / Bacillus Cereus	/
Fitofarmaci / plant protection products	Reg UE 396/2005

<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 <sub>2</sub> <i>Anhydride solforosa e solphites &gt;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.ssa Chiara Termini  
[qualita@olioroi.com](mailto:qualita@olioroi.com)  
 +39 0184 408 004