

SCHEMA TECNICA OLIVE ITAGGIASCHE N SALAMOIA

DEFINIZIONE: Frutti dell'olea europea, cultivar taggiasca, in soluzione di acqua e sale

INGREDIENTI: Olive di varietà taggiasca, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico

CARATTERI ORGANOLETTICI

Odore: caratteristico del prodotto

Colore: dal bruno al violaceo

sapore: salato, caratteristico del prodotto

aspetto/consistenza: corpi ovalari dalla consistenza croccante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-MICROBIOLOGICHE (dopo Pastorizzazione)

Ph: <4,6

Carica batterica totale: < 1000

Muffe e lieviti: < 1000

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria m.: assente in 25 g

FITOFARMACI: Residui fitosanitari nei limiti del DM 27/08/04 e s.m.i.

CONTAMINANTI AMBIENTALI: nei limiti del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto (da analisi interne)

Energia: 171 kcal/704 kj

Grassi: 18 Di cui acidi grassi saturi: 14

Carboidrati: 0,5 Di cui zuccheri: 0,5

Proteine: 1,5

Sale: 4,5

ALLERGENI: Secondo Reg. CE 1169/11: Nessuno

CONFEZIONAMENTO: vasi in vetro (pastorizzati), fusti per grossisti (non pastorizzati)

CAPACITA': diverse (su richiesta del cliente), in genere vaso 290 g/180 g sgocciolato

ORIGINE: Italia (Provincia di Imperia e Savona)

OGM: free (secondo Regg. CE 1829/03 e 1830/03)

TMC: 18/20 mesi dalla data di confezionamento

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e al riparo da fonti di calore

TRACCIABILITA': Reg. CE 178/02: lotto e tmc su confezione/doc. commerciale

Imperia, 19/03/2024

Prodotto nello stabilimento in reg. Piani, Pieve di Teco (IM)