

## **SCHEMA TECNICA PATE' DI OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**DEFINIZIONE:** Crema proveniente dalla frantumazione dei frutti dell'olea europea, cultivar taggiasca in olio extra vergine di oliva

Prodotto denocciolato a ciclo automatico, potrebbe contenere eccezionalmente noccioli e/o peduncoli di ulivo

**INGREDIENTI:** Olive di varietà taggiasca (60%), olio extra vergine di oliva (39%), sale, correttore di acidità: acido citrico

### **CARATTERI ORGANOLETTICI**

Odore: caratteristico del prodotto

Colore: dal bruno al violaceo

sapore: saporito, caratteristico del prodotto

aspetto/consistenza: cremoso e morbido

### **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: 31 Di cui acidi grassi saturi: 6

Carboidrati: 0,1 Di cui zuccheri: 0,1

Proteine: 1,6

Sale: 3,5

**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 170 o 180 g

**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)