

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### 1. PRODOTTO

Nome di vendita:	PATE' DI OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE
Descrizione:	Patè di Olive Taggiasche in olio extravergine di oliva
Contenuto:	212 ml

### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Composto omogeneo dal colore testa di moro.
Consistenza:	Pastosa.
Sapore / odore:	Tipicamente salato, odore intenso.

### 3. COMPOSIZIONE

Olive Taggiasche 89 %, olio extra vergine di oliva 10 %, sale, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico.

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO/FISICHE

C.m.t.	< 100000	ufc/g
Coliformi totali	< 200	ufc/g
Salmonella	assenti	ufc/25 g
Ph	< 4.5	

### 5. INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto:

energia:	Kcal	273
	KJ	1123
proteine:	g	2.1
carboidrati:	g	1.5
di cui zuccheri	g	1.5
grassi	g	28.7
di cui acidi grassi saturi	g	4.5
sale	g	4.0

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### 6. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Vaso in vetro da 212 ml.

Peso tara: g 150  
Peso netto: g 180  
Dimensioni: h: cm 8.5 diametro: cm 6.5

### 7. UNITA' DI VENDITA

Scatola di cartone bianca

Peso lordo: g 110  
Pezzi per imballi: n° 12  
Dimensioni: h: cm 9.5 lunghezza: cm 28 larghezza: cm 22

### 8. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Euro  
N° colli per strato: 14  
N° strati per pallet: 14  
N° colli su pallet: 196  
Dimensioni: h: cm 150 lunghezza: cm 115 larghezza: cm 80  
Peso lordo: Kg 800

### 9. SHELF-LIFE

T.M.C. espresso in giorno/mese/anno. Conservabile fino a 18 mesi dalla data di confezionamento.  
LOTTO espresso in giorno/mese/anno di produzione.

### 10. TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.