

PICCARDO & SAVORE' SCHEDA TECNICA PRODOTTO

1. PRODOTTO

Nome di vendita:	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Descrizione:	Olive Taggiasche denocciolate sott'olio extra vergine di oliva.
Contenuto:	370 ml

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Olive completamente immerse nell'olio extra vergine. Colorazione verde, nera o violacea.
Consistenza:	Corposa.
Sapore / odore:	Fruttato tipico, salato. Odore fruttato, salmastro.

3. COMPOSIZIONE

Olive Taggiasche 61%, olio extra vergine di oliva 36%, 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 sgocciolato:

energia:	Kcal	255
	KJ	1051
proteine:	g	1.7
carboidrati:	g	1.2
di cui zuccheri:	g	1.0
grassi:	g	26.6
di cui acidi grassi saturi:	g	3.8
sale	g	3.8

6. IMBALLAGGIO

Imballaggio per alimenti in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

Vaso in vetro da 370 ml.

Tara: Kg 0.195
Peso netto: Kg 0.300
Peso sgocciolato: Kg 0.200
Dimensioni: h: cm 11.0 diametro: cm 6.5

7. UNITA' DI VENDITA

Scatola di cartone bianca

Peso lordo: Kg 6.1
Pezzi per imballi: n° 12
Dimensioni: h: cm 12.5 lunghezza: cm 29.5 larghezza: cm 22

8. PALLETTIZZAZIONE

Tipo pallet: Euro
N° colli per strato: 14
N° strati per pallet: 11
N° colli su pallet: 154
Dimensioni: h: cm 155 lunghezza: cm 120 larghezza: cm 80
Peso lordo: Kg 960

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.