

Cod. EAN	8 003850 287333		
Denominazione prodotto:	OLIVE VERDI BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA		
Formato contenitore:	3100 ml		
Marchio:	I P O S E A		
Sede Stabilimento Produttivo:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico.		
Sintesi del processo produttivo:	Lavaggio, cernita, invasamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, capsulatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione. Processo monitorato secondo la norma UNI-EN-ISO 9001/2008		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Verde tipico ed uniforme	
	Aspetto	Olive intere esenti da alterazioni di natura parassitaria	
	Sapore	Caratteristico di prodotto ottenuto da olive sane, senza retrogusti estranei	
	Odore	Gradevole senza odori anomali	
	Consistenza	Soda e compatta	
	Liquido di Governo	Limpido	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	3.30 – 4.20	Peso Netto: 2900 g
	Acidità %	0.20 – 0.60	
	NaCl %	1.50 – 3.20	
			Peso Sgocciolato: 1800 g
	Difettistica: Frutti con peduncolo: Max 4% Frutti con foro d'insetto: Assenti Frutti macchiati: Max 3%		
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale	ufc/g	≤ 100
	St. Aureus	ufc/g	≤ 10
	Salmonella in 25g		Assente
	Muffe/Lieviti	ufc/g	≤ 10
	Coliformi Fecali	ufc/g	≤ 10
	Bacillus Cereus	ufc/g	≤ 50

Confezionamento:	Tipo di contenitore: Vaso in vetro Formato contenitore: 3100 ml Tipo imballaggio: Film termoretraibile in polietilene a bassa densità Numero d'UVC per collo: 4 Dimensioni esterne del collo (Lung.-Larg.-Alt.): 23.5 x 28.5 x 28.5 cm Peso lordo di un collo: 16.1 Kg Tipo di pallet: EPAL Numero di colli per strato: 12 Numero di strati per pallet: 4 Numero di UVC per pallet: 192 Peso lordo del pallet: 773 Kg
Modalità di immagazzinamento:	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea e lontano da fonti di calore.
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.
Modalità di conservazione:	Vasi di vetro: una volta aperto, richiudere bene e conservare in frigorifero
Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):	Assenti
OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Prodotto sempre pronto all'uso. Ideale sia come aperitivo che come antipasto.

RGQ