

<b>Cod. EAN</b>	8 003850 288538		
<b>Denominazione prodotto:</b>	<b>OLIVE NERE A RONDELLE IN SALAMOIA</b>		
<b>Marchio:</b>	I P O S E A		
<b>Formato Contenitore:</b>	3000 ml		
<b>Sede Stabilimento:</b>	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
<b>Ingredienti:</b>	Olive, acqua, sale, gluconato ferroso.		
<b>Sintesi del processo produttivo:</b>	Raccolta, lavaggio, cernita, conservazione in salamoia, classificazione, ossidazione, denocciolatura, taglio a rondelle, cernita e lavaggio, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e palletizzazione.		
<b>Caratteristiche Organolettiche:</b>	Colore	Caratteristico	
	Sapore	Caratteristico	
	Odore	Caratteristico senza odori anomali	
	Consistenza	Caratteristica	
<b>Caratteristiche Chimico-Fisiche:</b>	ph	6.00– 8.00	<b>Peso Netto:</b> 2730 g
	NaCl %	2.5 + 1	
			<b>Peso Sgocciolato:</b> 1560 g
	<b>Difettistica:</b> Frutti rotti: Max 12% (± 5)		
<b>Caratteristiche Microbiologiche:</b>	Carica batterica totale (log cfu/g)	< 1	
	St. Aureus (log cfu/g)	< 1	
	Salmonella in 25g	Assente	
	Muffe/Lieviti (log cfu/g)	< 1	
	Enterococcus (log cfu/g)	<1	
	Enterobacteriaceae (log cfu/g)	<1	
	E. Coli (log cfu/g)	<1	
	Listeria monocytogenes (log cfu/g)	<1	
	Cl. Perfringes (log cfu/g)	<1	
	Bacillus Cereus (log cfu/g)	< 1	
<b>Modalità di trasporto:</b>	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.		
<b>Modalità di conservazione:</b>	Scatola in banda stagnata: una volta aperto travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero (da 1°C a 5°C) per 7 gg		
<b>Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):</b>	Assenti		
<b>OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):</b>	No OGM		
<b>Limite di consumo:</b>	36 mesi dalla data di produzione		
<b>Consigli d'uso:</b>	Idoneo al consumo umano.		

**RGQ**