



	<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>OLIVE NERE AFFUMICATE VARIETÁ “BELLA DI CERIGNOLA” IN SALAMOIA</b>
	<b>INGREDIENTI</b>	Olive nere, acqua, sale; stabilizzante del colore: gluconato ferroso
	<b>CARATTERISTICHE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pezzature: GGG (71-80 pezzi/Kg), GG (81-90 pezzi/Kg), G (91-120 pezzi/Kg)</li> <li>• pH: circa 6,0</li> <li>• Colore: scuro tendente al nero variabile nell'intensità</li> <li>• Forma: allungata, somigliante ad una prugna</li> <li>• Consistenza: polpa tendente al tenero</li> </ul>
	<b>DATI NUTRIZIONALI</b> per 100 g di prodotto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energia 155 Kcal, 636 KJ</li> <li>• Grassi 15,80 g / di cui Grassi Saturi 2,87 g</li> <li>• Carboidrati 0,30 g / di cui Zuccheri &lt; 0,01 g</li> <li>• Proteine 1,00 g</li> <li>• Sale 3,50 g</li> </ul>
	<b>TRASFORMAZIONE</b>	<p>Le olive vengono trasformate con il metodo denominato <b>Sistema Californiano</b>, costituito dalle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibratura</li> <li>• Fermentazione in salamoia</li> <li>• Trattamento con soluzione d'idrossido di sodio</li> <li>• Lavaggi</li> <li>• Ossidazione mediante immissione di aria compressa nell'acqua</li> <li>• Fissaggio del colore con soluzione di ferro alimentare</li> <li>• Lavaggi</li> </ul> <p>Dopo i lavaggi le olive vengono <b>affumicate</b>, per poi subire un trattamento termico di sterilizzazione.</p>
	<b>CONFEZIONI</b>	Vasi di vetro tipo cilindrico a bocca alta, in cartoni Latte a banda stagnata, in termopack
	<b>UTILIZZO</b>	Come aperitivo, antipasto e per arricchire piatti a base di pesce, carne, formaggi, in particolar modo quelli affumicati.
	<b>CONSERVAZIONE</b>	Data di scadenza per la confezione integra: 36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto, evitando fonti di calore. Una volta aperta, il prodotto va conservato in frigo e consumato entro qualche giorno.

CONFEZIONE	Peso sgocciolato (gr)	Unità per cartone	Dettagli cartone				Configurazione euro pallet cm 80 x cm 120					
			Lunghezza (cm)	Larghezza (cm)	Altezza (cm)	Peso (Kg)	N. cartoni x piano	N. piani	N. cartoni x pallet	Altezza pallet (cm)	Peso pallet (Kg)	N. vasi x pallet
Vaso ml. 314	160	6	25,50	17,00	12,00	4,50	21	10	210	136	965	1260

CONFEZIONE	Peso sgocciolato (gr.)	Unità per termopack	Dettagli termopack				Configurazione euro pallet cm 80 x cm 120					
			Lunghezza (cm)	Larghezza (cm)	Altezza (cm)	Peso (Kg)	N. termopack x piano	N. piani	N. termopack x pallet	Altezza pallet (cm)	Peso pallet (Kg)	N. latte x pallet
- Latta ml. 3000	1200	2	31,50	15,70	15,00	6,00	17	9	153	151	938	306
- Latta ml. 4700	2500	2	31,50	15,70	24,00	9,40	17	6	102	160	979	204

Con la presente specifica il fornitore assicura il totale recepimento dell'O.M. 18.07.90 (e successive modifiche e/o aggiornamenti) sulle quantità massime residui delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il fornitore precisa che le olive non provengono da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e che non ci sono presenti alcuni allergeni nei prodotti forniti.

Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme HACCP e di essere certificato UNI EN ISO 9001:2015.

Alice Jaschke-Ferreri (responsabile qualità)