



 	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	OLIVE NERE D.O.P. “LA BELLA DELLA DAUNIA VARIETÀ BELLA DI CERIGNOLA” IN SALAMOIA
	INGREDIENTI	Olive nere, acqua, sale; stabilizzante del colore: gluconato ferroso
	CARATTERISTICHE	• Pezzature: GGG (71-80 pezzi/Kg), GG (81-90 pezzi/Kg), G (91-120 pezzi/Kg) • pH: circa 6,0 • Sale: circa 3,5% • Colore: nero intenso • Forma: allungata, somigliante ad una prugna • Consistenza: polpa tendente al tenero
	DATI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	• Energia 155 Kcal, 636 KJ • Grassi 15,80 g / di cui Grassi Saturi 2,87 g • Carboidrati 0,30 g / di cui Zuccheri < 0,01 g • Proteine 1,00 g • Sale 3,50 g
	TRASFORMAZIONE	Le olive vengono trasformate con il metodo denominato Sistema Californiano, costituito dalle seguenti fasi: • Calibratura • Fermentazione in salamoia • Trattamento con soluzione d'idrossido di sodio • Lavaggi • Ossidazione mediante immissione di aria compressa nell'acqua • Fissaggio del colore con soluzione di ferro alimentare • Lavaggi Dopo i lavaggi le olive subiscono poi un trattamento termico di sterilizzazione
	CONFEZIONI	Vasi di vetro tipo orcio, in cartoni / Latte a banda stagnata, in termopack
	UTILIZZO	Come aperitivo, antipasto e per arricchire primi e secondi piatti a base di pesce.
	CONSERVAZIONE	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	26,00	18,00	11,00	3,20	19	14	266	170	871	1596
Vaso ml. 580	310	12	32,00	22,00	24,00	11,20	11	6	66	160	759	792
Vaso ml. 1062	600	8	27,00	27,00	30,00	13,00	8	5	40	166	540	320
Vaso ml. 1700	1000	4	31,50	31,50	18,00	9,80	6	8	48	160	490	192
Vaso ml. 3100	1900	1	19,00	19,00	23,00	4,70	24	7	168	177	810	168
Vaso ml. 3100	1900	2	37,00	19,00	23,00	9,10	12	7	84	177	784	168

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 residue 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 sono presenti allergeni nei prodotti forniti. Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme HACCP e di essere certificato IFS Food.

Alice Jaschke-Ferreri (responsabile qualità)