



	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	OLIVE CANGIANTI D.O.P. “LA BELLA DELLA DAUNIA VARIETÀ BELLA DI CERIGNOLA” IN SALAMOIA
	INGREDIENTI	Olive cangianti, acqua, sale; correttore di acidità: acido citrico
	CARATTERISTICHE	• Pezzature: GGG (71-80 pezzi/Kg), GG (81-90 pezzi/Kg), G (91-120 pezzi/Kg) • pH: < 4,6 • sale: circa 4% • Colore: invaiato, da verde scuro e testa di moro • Forma: allungata, somigliante ad una prugna • Consistenza: polpa tendente al tenero
	DATI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto	• Energia 169 Kcal, 694 KJ • Grassi 17,50 g / di cui Grassi Saturi 3,60 g • Carboidrati 0,28 g / di cui Zuccheri < 0,01 g • Proteine 0,98 g • Sale 4,00 g
	TRASFORMAZIONE	Le olive vengono trasformate con il metodo denominato al Naturale, costituito dalle seguenti fasi: • Calibratura • Fermentazione in salamoia • Dissalazione Le olive subiscono quindi un: • Trattamento termico di pastorizzazione
	CONFEZIONI	Vasi di vetro tipo cilindrico a bocca alta, in cartoni Latte a banda stagnata, in termopack
	UTILIZZO	Per arricchire primi piatti e secondi piatti a base di carne.
	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.

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 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)