

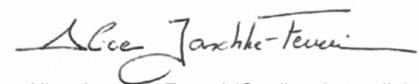


	NAME DES PRODUKTS	NATURBELASSENE OLIVEN VARIETÄ „BELLA DI CERIGNOLA“ IN SALZLAKE
	ZUTATEN	Oliven, Wasser, Salz; Säureregulatoren: Zitronensäure
	EIGENSCHAFTEN	- Größen: GGG (71 - 80 Stück / kg), GG (81 - 90 Stück / kg), G (91 - 120 Stück / kg) - pH-Wert: < 4,6 - Salzgehalt: ca. 4% - Farbe: dunkelgrün bis hellbraun - Form: länglich, ähnlich einer Pflaume - Konsistenz: zartes Fruchtfleisch
	VERARBEITUNG	- Sortierung - Fermentation in Salzlake - Entsalzung - Wärmebehandlung mittels Pasteurisierung
	NAEHRWERTE für 100 g Produkt	- Energie 169 Kcal, 694 KJ - Fett 17,50 g / davon gesättigte Fettsäuren 3,60 g - Kohlenhydrate 0,28 g / davon Zucker < 0,01 g - Eiweiß 0,98 g - Salz 4,00 g
	VERPACKUNGEN	Behälter aus Glas - in Karton / Blechdosen - in Thermopack
	VERWENDUNG	Für Vorspeisen, Hauptgericht und zur Bereicherung von Fleischgerichten.
	HALTBARKEIT	Ablaufdatum für die geschlossene Verpackung: 36 Monate; gelagert an einem kühlen, trockenen Ort und unter Vermeidung von Wärmequellen. Einmal geöffnet, muss das Produkt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

VERPACKUNG	Abtropfgewicht (g)	Einheit pro Karton	Details des Kartons				Konfiguration der Palette 80 x 120 cm					
			Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Gewicht (kg)	Anzahl Kartons pro Lage	Anzahl Lagen	Anzahl Kartons/ Palette	Höhe Palette (cm)	Gewicht Palette (kg)	Anzahl Gläser / Palette
Glas 314 ml	160	12	32	25	13	6,60	10	12	120	183	810	1440

VERPACKUNG	Abtropfgewicht (g)	Einheit pro Packung	Details Thermopack				Konfiguration der Palette 80 x 120 cm					
			Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Gewicht (kg)	Anzahl Packung / Lage	Anzahl Lagen	Anzahl Packung / Palette	Höhe Palette (cm)	Gewicht Palette (kg)	Anzahl Dosen / Palette
Dose 3000 ml	1200	2	31,50	15,70	15,00	6,00	17	9	153	151	938	306
Dose 4700 ml	2500	2	31,50	15,70	24,00	9,40	17	6	102	160	979	204

Der Lieferant bestätigt, dass die Oliven nicht von O.G.M. (Gentechnisch veränderte Organismen) abstammen und dass die gelieferten Produkte keine Allergene enthalten.
Der Lieferant erklärt außerdem, die HACCP-Standards zu befolgen.


Alice Jaschke-Ferreri (Qualitätskontrolle)