



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA "BIOFRANTOIO"
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
(DATA SHEET)

Cod. prodotto:	10716
Nome botanico:	<i>Olea europaea</i>
Ingredienti:	Olive nere da agricoltura biologica, acqua, aceto di vino da agricoltura biologica, sale, correttore di acidità: acido citrico.
Certificazione:	Q Certificazioni Srl
Descrizione sommaria:	Olive nere denocciolate dalla consistenza croccante e soda, conservate in salamoia.
Origine:	UE (Italia)
Voce doganale:	-
IVA:	4 %
Periodo di raccolta:	Ottobre - Novembre
Campo d'impiego:	Ideale come antipasto o come condimento per insalate, pizze e piatti di carne o pesce.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	oliva, croccante
Odore:	tipico delle olive
Colore:	marrone scuro
Sapore:	tipico, leggermente amarognolo



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

Caratteristiche chimico-fisiche:

pH:	< 4,6
Corpi estranei:	Potrebbe contenere noccioli e scaglie di noccioli in conformità alle tolleranze ammesse dalla vigente normativa.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

Grassi:	19,6 g
di cui ac. grassi saturi:	2,5 g
Carboidrati:	2,3 g
di cui zuccheri:	0,6 g
Fibre:	-
Proteine:	1,3 g
Sale:	4,9 g
Energia:	Kcal 198; KJ 813

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri entro gli standard di sicurezza igienico-sanitaria

Stoccaggio e conservazione: Mantenere il prodotto in luogo fresco ($T < 20^{\circ}\text{C}$) e asciutto, ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose e di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni.

Shelf life: 12 mesi dalla data di produzione

Confezionamento: Secchio in plastica con coperchio da 3.600 g. Peso sgocciolato 1.900 g. I materiali di imballaggio sono conformi alle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.

Informazioni sulla presenza di OGM: Il prodotto non contiene, non è derivato e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla normativa vigente.



PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del
08/10/2015

Lista Allergeni relativa: P=presente ?=possibile cross contamination A=assente

Allergene	P/A/?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	A
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A
Uova e prodotti a base di uova	A
Pesce e prodotti a base di pesce	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A
Soia e prodotti a base di soia	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	A
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e derivati)	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A
Senape e prodotti a base di senape	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lit espressi in SO ₂ nel prodotto finito	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A

Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne la sua idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore.