



**PADOVANA MACINAZIONE**

Rev. 00 del  
09/10/2015

**OLIVE VERDI A RONDELLE IN SALAMOIA "BIOFRANTOIO"**  
**DA AGRICOLTURA BIOLOGICA**  
(DATA SHEET)

<b>Cod. prodotto:</b>	10714
<b>Nome botanico:</b>	<i>Olea europaea</i>
<b>Ingredienti:</b>	Olive verdi da agricoltura biologica, acqua, aceto di vino da agricoltura biologica, sale, correttore di acidità: acido citrico.
<b>Certificazione:</b>	Q Certificazioni Srl
<b>Descrizione sommaria:</b>	Olive verdi a rondelle dalla consistenza croccante e soda, conservate in salamoia.
<b>Origine:</b>	UE (Italia)
<b>Voce doganale:</b>	-
<b>IVA:</b>	4 %
<b>Periodo di raccolta:</b>	Ottobre - Novembre
<b>Campo d'impiego:</b>	Ideale come antipasto o come condimento per insalate, pizze e piatti di carne o pesce.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	oliva, croccante
Odore:	tipico delle olive
Colore:	verde
Sapore:	tipico, piacevole



## PADOVANA MACINAZIONE

Rev. 00 del  
09/10/2015

### 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:	14,6 g
di cui ac. grassi saturi:	1,9 g
Carboidrati:	3,6 g
di cui zuccheri:	0,5 g
Fibre:	-
Proteine:	1,0 g
Sale:	8,61 g
Energia:	Kcal 156; KJ 642

### 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  
09/10/2015

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/lt espressi in SO <sub>2</sub> 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.**

