

Nome / Name: Polpoliva taggiasca / Taggiasca olives paste
Categoria / Category: Creme e salse / Sauces and paste
Paese produttore Italia / Italy

IVA 10%

ID	EAN	EAN cartone EAN box	Confezione Packaging	Formato Size	Peso crt. Box weight	Pz x cartone Pc. x box	Crt x piano Box x floor	Piani Floor	Crt x pallet Box x pallet	Misure crt. Box measure
300009	8014512000139		vaso	90 g	2,3 kg	12	14	15	210	17x25,5x8
300010	8014512000535		vaso	180 g	4,2 kg	12	13	10	130	21x30x10
300011	8014512000542		vaso	680 g	6,55 kg	6	17	6	102	29x19x16

Ingredienti / Ingredients

Olive taggiasche denocciolate della provincia di Imperia 89%, olio extravergine di oliva, sale. Correttore di acidità: ac. Citrico.

Taggiasca olives 89%, extra virgin olive oil, salt. Acidulat: citric acid

Gli allergeni sono segnalati in grassetto / The allergens are indicated in bold

Non contiene glutine / Glutenfree

Non contiene OGM / OGM free

Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti / Product not subjected to ionizing radiation

Processo produttivo / Production process

Miscelazione degli ingredienti a mezzo cutter industriale e pastorizzazione a 90°C. Confezionato sotto vuoto ed etichettato. Si appone in etichetta il lotto per la rintracciabilità che corrisponde alla data di produzione e la data di scadenza (GG/MM/AA)

Malaxation of the ingredients with industrial cutter and pasteurization at 90°C (at 179.6°F). Packed under vacuum and labelled. On the label is printed the Lotto for traceability like following: date of manufacture and expiry date (DD/MM/YY)

Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

Rules of storage and MTS (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva a si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi. Dopo questa data il prodotto rimane sicuro per la salute, ma non si assicura il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per 30 giorni.

The product should be kept and transported at ambient room temperature. The minimum time of storage is 18 month. After this date the product is still safe for human health, but doesn't guarantee retention of his organoleptic properties. Store in a refrigerator once opened, covered with oil for 30 days.

Descrizione prodotto / Product description

Aspetto, colore / Aspect, colour: composto omogeneo dal colore testa di moro / homogeneous mixture from dark brown

Odore / sapore: tipico odore intenso / Characteristic strong smell

Consistenza / Consistency: cremosa / creamy

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi.

Suitable to serve on bread for tasty appetizers.

pH <4,4

AW (Attività dell'acqua / water activity) /

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

Carica batterica totale / Total bacterial count	<100000 CFU/g
Coliformi / Coliforms	<200 CFU/g
Esterichia coli / Esterichia coli	/
Stafilococchi aureus / staphylococcus aureus	/
Muffe / Mould	/
Lieviti / Yeast	/
Esterichia coli β - glucuronidasi positivo	/
<i>Esterichia coli</i> positive β - glucuronidase	/
Salmonella Spp / Salmonella Spp	Absent in 25 g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	/
Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield	/
<i>Streptococcus D group</i> in accordance with lanceifield	/
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	/
<i>clostridium sulphite-reducing anaerobes</i> (for conserve)	/

Valori nutrizionali per 100g

Nutrition fact for 100g

Energia / Energy:	1123 kJ/ 273 kcal
Proteine / Protein:	2,1 g
Lipidi / Total Fats:	28,7 g
Di cui saturi / Wich saturated:	4,5 g
Carboidrati / Carbohydrate:	1,5 g
Di cui zuccheri / Which sugar:	1,5 g
Sale / Salt:	6,7 g
Sodio / Sodium:	2,68 g
Fibra / Fiber:	3 g

*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

* nutritional values are experimental, in black are calculated

Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	/
Fitofarmaci / plant protection products	Reg UE 396/2005

<i>Allergeni / Allergenes</i>	<i>Presenza</i>	<i>Assenza</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. <i>Cereals with gluten (es. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut and derivatives)</i>		x
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacean and derivatives</i>		x
Uova e prodotti a base di uova <i>Egg and derivatives</i>		x
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and derivatives</i>		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts derivatives</i>		x
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and derivatives</i>		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and derivatives</i>		x
Frutta a guscio (mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i>		x
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and derivatives</i>		x
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and derivatives</i>		x
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo <i>Sesame and derivatives</i>		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride solforosa e solphites >10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>		x
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupines and derivatives</i>		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and derivatives</i>		x

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott.ssa Chiara Termini
qualita@olioroi.com
 +39 0184 408 004