

Nome / Name: **Salsa noci / Walnut sauce**
 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
300020	8014512000030		vaso	90 g	2,3 kg	12	14	15	210	17x25,5x8
300021	8014512000696		vaso	180 g	4,2 kg	12	13	10	130	21x30x10

Ingredienti / Ingredients

Olio extravergine di oliva 33%, **noci 27%**, **anacardi, siero di latte, farina di riso**, sale, amido di mais, aceto di vino, aglio, **formaggi stagionati e Parmigiano Reggiano (latte, sale, caglio)**, maggiorana. Correttore di acidità: ac. Lattico, ac. Citrico.

Extra virgin olive oil 33%, **walnut 27%**, **cashewnuts, whey, rice flour, salt, corn starch, wine vinegar, garlic, matured and Parmesan cheese (milk, salt, rennet)**, *manjoran*. Acidulants: lactic acid, 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 da 80°C a 82°C. Confezionato sotto vuoto ed etichettato. Si appone in etichetta il lotto per la rintracciabilità come segue: numero di lotto progressivo+anno di produzione (es 0616) e la data di scadenza (GG/MM/AA)

Malaxation of the ingredients with industrial cutter and pasteurization from 80°C to 82°C (from 176°F to 179.6°F). Packed under vacuum and labelled. On the label is printed the Lotto for traceability like following: progressive number + year of production (ex. 0616) 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 24 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 24 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: marrone chiaro / light brown

Odore / sapore: tipico delle noci e dell'olio extravergine di oliva / typical of walnuts and of extra virgin olive oil

Consistenza / Consistency: cremosa / creamy

Sapore, aroma / Taste, flavour: prevalente di noci / prevailing walnuts

Perfetto su / Perfect use

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi e come condimento di pasta

Suitable to serve on bread for tasty appetizers and as a condiment for pasta.

pH <4,8

AW (Attività dell'acqua / water activity) <0,80

Parametri microbiologici

Microbiologic parameters

Carica batterica totale / Total bacterial count	<10000 CFU/g
Coliformi / Coliforms	<1000 CFU/g
Esterichia coli / Esterichia coli	<100 CFU/g
Stafilococchi aureus / staphylococcus aureus	<100 CFU/g
Muffe / Mould	<5000 CFU/g
Lieviti / Yeast	<5000 CFU/g
Esterichia coli β - glucuronidasi positivo	
Esterichia coli positive β - glucuronidase	<100 CFU/g
Salmonella Spp / Salmonella Spp	Absent in 25 g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	Absent in 25 g
Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield	
Streptococcus D group in accordance with lanceifield	/
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	
clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)	<100 CFU/g

Valori nutrizionali per 100ml

Nutrition fact for 100ml

Energia / Energy:	2758 kJ/ 668 kcal
Proteine / Protein:	4,3 g
Lipidi / Total Fats:	61,6 g
Di cui saturi / Wich saturated:	8,5 g
Carboidrati / Carbohydrate:	19,5 g
Di cui zuccheri / Which sugar:	5,8 g
Sale / Salt:	1,5 g
Fibra / Fiber:	3,8 g

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

* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

Analisi (a campione da laboratorio esterno)

Analysis (random by an external laboratory)

Bacillus Cereus / Bacillus Cereus	<1000 CFU/g
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 bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e 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 derivates</i>	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, 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 SO2 <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