



## Scheda tecnica prodotto finito

# Olive farcite marinate in ATM v1.5kg

### Informazioni sul prodotto

Denominazione di vendita	Olive farcite condite in olio di semi di girasole – prodotto confezionato in atmosfera protettiva
Formato	Vaschetta 2200 ml
Quantità netta	1500 g
Peso sgocciolato	1300 g
Codice prodotto	15 117 32E
Codice EAN	8 005100 002765
Codifica lotto	Es.LE010 (L=lotto, E=2017, 10° giorno dell'anno)
Format data scadenza	GG MM AA (es. 09 09 17)
Shelf-life	8 mesi

### Confezionamento e imballaggio

Vaschetta PP		Confezione		Pallet	
Capacità	2200ml	Tipo	Scatole in cartone	N° cartoni/pallet	104
Peso lordo	1.8 Kg	N°unità di vendita	2	N° cartoni/strato	13
Dimens(mm)	65hx280lx210p	Peso lordo	3.6 Kg	N° strati	8
Chiusura	Film plastico	Dimens.(mm)	150hx300lx225p	Altezza pallet	1.3 m

### Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto sgocciolato

Valore energetico	799 kJ / 194 kcal
Grassi	20 g
Di cui: acidi grassi saturi	2.5 g
Carboidrati	0.5 g
Di cui: zuccheri	0.5 g
Fibre	3.8 g
Proteine	1.2 g
Sale	2.5 g

### Ingredienti

Olive verdi (62%) farcite con pasta di peperone 24% (acqua, peperoni, sale, addensanti E401, E412, agente di resistenza E509, conservante E202), olio di semi di girasole 13%, sale, aceto di vino, spezie, piante aromatiche, correttori di acidità E270, E330, antiossidante E300. Può contenere tracce di SEDANO.

**Montalbano Industria Agroalimentare S.p.A.**

Via Gerbamaggio 14, 51035 Lamporecchio (PT), Italy

Tel. (+39) 0573 80041 – Fax (+39) 0573 803606/7 – <http://www.montalbanofood.com>



Parametri chimico-fisici		Parametri organolettici	
pH	3.2 – 4.2	Colore	Verde tipico delle olive, ripieno rosso-arancio
Acidità	0.1 – 0.8 % acetic acid	Gusto/aroma	Tipico delle olive condite
Salinità	1.5 – 3.5 % NaCl	Consistenza	Soda, polposa

Parametri microbiologici			
Conta microbica	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g	Clostridi solfito-riduttori (vegetative)	$\leq 10^2$ ufc/g
Lieviti	$\leq 10^5$ ufc/g	Stafilococchi coagulasi+	$\leq 10^2$ ufc/g
Muffe	$\leq 10^2$ ufc/g	Batteri acido-lattici	$\leq 5 \times 10^6$ ufc/g
Enterobatteriacee	$\leq 10^3$ ufc/g	Salmonella	assente/25g
Coliformi totali	$\leq 10^3$ ufc/g	Listeria m.	$\leq 10^2$ ufc/g
E. coli	$\leq 10$ ufc/g		

### Informazioni sul processo

Prodotto stabilizzato tramite acidificazione, confezionamento in atmosfera protettiva e stoccaggio refrigerato

### Modalità di conservazione

#### Prodotto sigillato

Conservare a in frigo a 4°C

#### Una volta aperto

Conservare il prodotto in frigo a 4°C e consumare preferibilmente entro 3/4 giorni.

Revisione n. 2  
Data revisione 28/02/2017  
Realizzata da Maurizio Gori, Lorenzo Bigagli, Giovanni Carrese  
Approvata da Simone Lucherini