



## "La Bella di Cerignola" Gigante in salamoia

TRADIZIONEVOLUZIONE S.R.L.  
VIA MANFREDONIA, KM 1,300  
71042 CERIGNOLA (FG) ITALY  
TEL E FAX +39 0885.42.86.19  
info@tradizionevoluzione.com

<b>Ingredienti</b>	<i>Olive verdi, acqua, sale(4%). Antiossidanti: E300, Correttore di acidità:E330, E270.</i>				
<b>Origine prodotto</b>	<i>Olive: Italia</i>				
<b>Dichiarazione allergeni Reg. 1169/2011</b>	<i>Il prodotto non contiene allergeni</i>				
<b>Ciclo produttivo</b>	<i>Le olive semilavorate sono selezionate ed opportunamente dissalate. Subiscono poi un processo di acidificazione con immersione in soluzione acquosa di ac. Citrico e ac. Lattivo. Estratte dall'acqua si lasciano sgrondare e poi si procede all'invasamento con salamoia. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.</i>				
<b>Caratteristiche chimico/fisiche</b>	<i>pH</i>	<i>≤ 4.2</i>			
	<i>Cloruro di sodio</i>	<i>≤ 3%</i>			
	<i>Vuoto</i>	<i>≥ 15 cm Hg</i>			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>Coliformi totali</i>	<i>Assenti</i>			
	<i>Salmonella spp</i>	<i>Assenti</i>			
	<i>Muffe</i>	<i>≤ 500 ufc/g</i>			
	<i>Lieviti</i>	<i>≤ 1000 ufc/g</i>			
<b>Valori nutrizionali (medi per 100 gr di prodotto)</b>	<i>Valore energetico</i>	<i>159 Kcal - 661 Kj</i>			
	<i>Grassi totali</i>	<i>14,5 gr</i>			
	<i>Acidi grassi saturi</i>	<i>2 gr</i>			
	<i>Carboidrati</i>	<i>2 gr</i>			
	<i>Zuccheri</i>	<i>0,5 gr</i>			
	<i>Proteine</i>	<i>1 gr</i>			
	<i>Sale</i>	<i>0,2 gr</i>			
<b>Confezionamento (in vasi di vetro)</b>	<i>Cod. EAN</i>		<i>Volume</i>	<i>Peso netto</i>	<i>Peso sgoc</i>
	<i>8033540370014</i>	<i>orcio da</i>	<i>314 ml</i>	<i>≥290 gr</i>	<i>≥170 gr</i>
	<i>8033540370021</i>	<i>orcio da</i>	<i>580 ml</i>	<i>≥550 gr</i>	<i>≥350 gr</i>
	<i>8033540370038</i>	<i>standard da</i>	<i>1062 ml</i>	<i>≥ 950 gr</i>	<i>≥650 gr</i>
	<i>8033540370045</i>	<i>cordonato da</i>	<i>3100 ml</i>	<i>≥2900 gr</i>	<i>≥1700 gr</i>
<b>Imballaggio (plastica termoretraibile)</b>	<i>314 ml</i>	<i>12 vasi per conf.</i>	<i>11 conf. per strato</i>	<i>165 conf. per pedana</i>	
	<i>580 ml</i>	<i>12 vasi per conf.</i>	<i>10 conf. per strato</i>	<i>100 conf. per pedana</i>	
	<i>1062 ml</i>	<i>9 vasi per conf.</i>	<i>9 conf. per strato</i>	<i>81 conf. per pedana</i>	
	<i>3100 ml</i>	<i>4 vasi per conf.</i>	<i>12 conf. per strato</i>	<i>60 conf. per pedana</i>	
<b>Confezionamento (in secchio)</b>	<i>Formato</i>		<i>Peso netto</i>	<i>Peso sgocciolato</i>	
	<i>1kg</i>		<i>1.6 kg</i>	<i>1 kg</i>	
	<i>5 kg</i>		<i>8.8 kg</i>	<i>5 kg</i>	
	<i>10 kg</i>		<i>18 kg</i>	<i>8 kg</i>	
<b>Shelf life</b>	<i>3 anni</i>				