

	Manuale del Sistema di Gestione Integrato SCHEMA TECNICA PRODOTTO Olive Verdi Dolci Giganti	IOQ01. DG3Q Rev 05
	Codice documento IOQ01.DG3Q	22/Feb/2021
	Rintracciabilità informatica: IOQ01.DG3Q	Pag. 1/1

Codice Prodotto DG3Q

OLIVE VERDI DOLCI GIGANTI Serving Cube g 3000 (Peso Netto: 4800 g – Peso Sgocciolato: 3000 g)	
CODICE EAN: 8003508008082	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: <ul style="list-style-type: none"> • Sistema di lavorazione: Olive dal gusto deciso di colore verde intenso, dal retrogusto alcalino, lavorate con il “procedimento Castelvetroano” • Tipo di confezionamento: prodotto confezionato in salamoia al 3-5% di sale, senza conservanti aggiunti • Il calibro è di 90/110 frutti per kg • Un Serving Cube (secchiello quadrato) contiene 3 buste da g 1000 	
PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME: <ul style="list-style-type: none"> • Le olive scelte per la realizzazione di questo prodotto provengono dalla regione Calcidica, in Grecia; sono olive leggermente allungate di colore verde intenso • Il periodo di raccolta si concentra nel mese di Settembre. 	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • Olive, acqua, sale; acidificante: acido tartarico, acido citrico 	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <ul style="list-style-type: none"> • $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,5$ uph • $3,0 \leq \text{NaCl}\% \leq 5,0$ 	
IMBALLO <ul style="list-style-type: none"> • Formato: tre buste da g 1000 in secchiello di plastica dalla forma quadrata. • Imballo secondario: cartone • Numero confezioni per cartone: 2 • Pallet: EURO pallet 80-120 • Quantità cartoni per strato: 12 • Quantità cartoni per pallet: 96 • I secchielli sono provvisti di coperchio e sono riutilizzabili 	
SHELF LIFE <ul style="list-style-type: none"> • Il prodotto ha una shelf-life di 180 giorni; va conservato in luogo fresco e lontano da fonti di calore ($T \leq 18^\circ \text{C}$) 	
VALORI NUTRIZIONALI (per 100g di parte edibile) <ul style="list-style-type: none"> • Energia kJ/kcal 598/146 • Grassi g 14,5 • Grassi Saturi g 2,3 • Carboidrati g 0,3 • Zuccheri g 0 • Fibre g 4,5 • Proteine g 1,2 • Sale g 3 	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> • Carica microbica totale: assente $\leq \text{UFC/g} \leq 10^3$ • Muffe e Lieviti: assente $\leq \text{UFC/g} \leq 10^3$ • Enterobatteriaceae: assenti • Solfitoriduttori / Stafilococchi: assenti 	CONTROLLI EFFETTUATI: Ogni fase della lavorazione viene monitorata continuamente dai nostri tecnici interni, esperti nel controllo Qualità, dall'arrivo delle materie prime, alla fase di stoccaggio e di lavorazione. Vengono effettuate analisi microbiologiche e controlli chimico-fisico in tutte le fasi di lavorazione e su tutti i lotti di produzione nel laboratorio presente in azienda, oltre a verifiche periodiche presso laboratori esterni qualificati