



|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>                 | <b>OLIVE NERE DA MENSA D.O.P. "LA BELLA DELLA DAUNIA VARIETÀ BELLA DI CERIGNOLA" IN SALAMOIA</b>  |
|  | <b>INGREDIENTI</b>                                | Olive nere, acqua, sale; stabilizzante del colore: gluconato ferroso  |
|  | <b>CARATTERISTICHE</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pezzature: GGG (71-80 pezzi/Kg), GG (81-90 pezzi/Kg), G (91-120 pezzi/Kg)</li> <li>• pH: circa 6,0</li> <li>• Colore: nero intenso</li> <li>• Forma: allungata, somigliante ad una prugna</li> <li>• Consistenza: polpa tendente al tenero</li> </ul>  |
|  | <b>DATI NUTRIZIONALI</b><br>per 100 g di prodotto | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energia 155 Kcal, 636 KJ</li> <li>• Grassi 15,80 g / di cui Grassi Saturi 2,87 g</li> <li>• Carboidrati 0,30 g / di cui Zuccheri &lt; 0,01 g</li> <li>• Proteine 1,00 g</li> <li>• Sale 3,50 g</li> </ul>  |
|  | <b>TRASFORMAZIONE</b>                             | <p>Le olive vengono trasformate con il metodo denominato <b>Sistema Californiano</b>, costituito dalle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibratura</li> <li>• Fermentazione in salamoia</li> <li>• Trattamento con soluzione d'idrossido di sodio</li> <li>• Lavaggi</li> <li>• Ossidazione mediante immissione di aria compressa nell'acqua</li> <li>• Fissaggio del colore con soluzione di ferro alimentare</li> <li>• Lavaggi</li> </ul> <p>Dopo i lavaggi le olive subiscono poi un trattamento termico di sterilizzazione</p> |
|  | <b>CONFEZIONI</b>                                 | Vasi di vetro tipo orcio, in cartoni / Latte a banda stagnata, in termopack   |
|  | <b>UTILIZZO</b>                                   | Come aperitivo, antipasto e per arricchire primi e secondi piatti a base di pesce.  |
|  | <b>CONSERVAZIONE</b>                              | Data di scadenza per la confezione integra: 36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto, evitando fonti di calore. Una volta aperta, il prodotto va conservato in frigo e consumato entro qualche giorno.  |

| CONFEZIONE    | Peso sgocciolato (gr) | Unità per cartone | Dettagli cartone |                |              |           | Configurazione euro pallet cm 80 x cm 120 |          |                     |                     |                  |                  |
|---------------|-----------------------|-------------------|------------------|----------------|--------------|-----------|---|----------|---------------------|---------------------|------------------|------------------|
|               |                       |                   | Lunghezza (cm)   | Larghezza (cm) | Altezza (cm) | Peso (Kg) | N. cartoni x piano                        | N. piani | N. cartoni x pallet | Altezza pallet (cm) | Peso pallet (Kg) | N. vasi x pallet |
| Vaso ml. 314  | 160                   | 6                 | 26,00            | 18,00          | 11,00        | 3,20      | 19  | 14       | 266                 | 170                 | 871              | 1596             |
| Vaso ml. 580  | 310                   | 12                | 32,00            | 22,00          | 24,00        | 11,20     | 11  | 6        | 66                  | 160                 | 759              | 792              |
| Vaso ml. 1062 | 600                   | 8                 | 27,00            | 27,00          | 30,00        | 13,00     | 8   | 5        | 40                  | 166                 | 540              | 320              |
| Vaso ml. 1700 | 1000                  | 4                 | 31,50            | 31,50          | 18,00        | 9,80      | 6   | 8        | 48                  | 160                 | 490              | 192              |
| Vaso ml. 3100 | 1900                  | 1                 | 19,00            | 19,00          | 23,00        | 4,70      | 24  | 7        | 168                 | 177                 | 810              | 168              |
| Vaso ml. 3100 | 1900                  | 2                 | 37,00            | 19,00          | 23,00        | 9,10      | 12  | 7        | 84                  | 177                 | 784              | 168              |

| CONFEZIONE       | Peso sgocciolato (gr) | Unità per termopack | Dettagli termopack |                |              |           | Configurazione euro pallet cm 80 x cm 120 |          |                       |                     |                  |                   |
|------------------|-----------------------|---------------------|--------------------|----------------|--------------|-----------|---|----------|-----------------------|---------------------|------------------|-------------------|
|                  |                       |                     | Lunghezza (cm)     | Larghezza (cm) | Altezza (cm) | Peso (Kg) | N. termopack x piano                      | N. piani | N. termopack x pallet | Altezza pallet (cm) | Peso pallet (Kg) | N. latte x pallet |
| - Latta ml. 3000 | 1200                  | 2                   | 31,50              | 15,70          | 15,00        | 6,00      | 17  | 9        | 153                   | 151                 | 938              | 306               |
| - Latta ml. 4700 | 2500                  | 2                   | 31,50              | 15,70          | 24,00        | 9,40      | 17  | 6        | 102                   | 160                 | 979              | 204               |

Con la presente specifica il fornitore assicura il totale recepimento dell'O.M. 18.07.90 (e successive modifiche e/o aggiornamenti) sulle quantità massime residue delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il fornitore precisa che le olive non provengono da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e che non sono presenti allergeni nei prodotti forniti.

Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme HACCP.

  
Alice Jaschke-Ferreri (responsabile qualità)