

SCHEDA PRODOTTO OLIVE NERE

<i>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</i>	OLIVE NERE "BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA, CONFEZIONATO.
<i>COMPOSIZIONE</i>	OLIVE NERE, ACQUA, SALE 4%, CORRETTORE D'ACIDITA': ACIDO LATTICO 0,3%; STABILIZZANTE DEL COLORE: GLUCONATO FERROSO 0,13% (13 mg/Kg).
<i>STRUTTURA E CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</i>	<ul style="list-style-type: none"> • PEZZATURE: GGG (71-80 PEZZI/KG), GG (81-90 PEZZI/KG), G (91-120 PEZZI/KG), GM (121-180 PEZZI/KG), GP (181-280 PEZZI/KG). • PH: CIRCA 4,0. • COLORE: VERDE PAGLIERINO UNIFORME CON LENTICELLE MARCATE • FORMA: ALLUNGATA, SOMIGLIANTE AD UNA SUSINA. • CONSISTENZA: POLPA COMPATTA. • RESA IN POLPA: >80%.
<i>TRATTAMENTI SUBITI (SISTEMA DI LAVORAZIONE)</i>	<p>LE OLIVE NERE SUBISCONO UN PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DETTO SISTEMA CALIFORNIANO CHE PREVEDE LE SEGUENTI FASI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CALIBRATURA. • TRATTAMENTO CON SALAMOIA IN CONCENTRAZIONE AL 10% CIRCA. CONSERVAZIONE AL RIPARO DELL'ARIA PRIMA DELLA LAVORAZIONE PER UN MINIMO DI 60 GIORNI. • IMMERSIONE IN SOLUZIONE IDROSSIDO DI SODIO AL 2% CIRCA PER 15 ORE CIRCA. • ARIEGGIAMENTO O IMMISSIONE DI ARIA COMPRESSA NELL'ACQUA. • TRATTAMENTO CON SOLUZIONE DI GLUCONATO DI FERRO ALIMENTARE PER L'ANNERIMENTO COMPLETO DEL FRUTTO. • LAVAGGI. • TRATTAMENTO AL VAPORE.
<i>CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO</i>	<p>LATTE IN BANDA STAGNATA: LATTE PASTORIZZATE IN THERMO.PACK SU PEDANE EURO (LATTE DA ml 4700)</p> <p>VASI IN VETRO: VASI PASTORIZZATI IN CARTONI (VASI DA ml 314, 580, 1700, 3100)</p>
<i>PERIODO DI CONSERVAZIONE</i>	<p>LATTE IN BANDA STAGNATA: DATA DI SCADENZA PER IL CONSUMO 36 MESI.</p> <p>VASI IN VETRO: DATA DI SCADENZA PER IL CONSUMO 36 MESI.</p>
<i>MODALITA' DI UTILIZZO DEL PRODOTTO</i>	COME APERITIVO, ANTIPASTO E CONTORNO.
<i>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</i>	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, EVITARE FONTI DI CALORE.
<i>LUOGO E VENDITA</i>	GROSSISTA, DETTAGLIANTE, BAR.
<i>ETICHETTATURA</i>	LE RAGIONI SOCIALI, COMPLETE DI INDIRIZZO, DELL'AZIENDA PRODUTTRICE E NUMERO C.C.I.A.A. DELL'AZIENDA CONFEZIONATRICE; PESO NETTO, PESO SGOCCIOLATO, NOTA SULLA SCADENZA, BANDIERA TRICOLORE ITALIANA, CODICE A BARRE E DATI NUTRIZIONALI E MARCHIO "PRODUCTS OF ITALY" (SE RICHIESTI).
<i>CONTROLLI SPECIALI PER LA DISTRIBUZIONE</i>	SISTEMAZIONE SU PALLETTI DI LATTE O CARTONI O THERMO-PACK BEN FISSATI CON CELOFAN.

Con la presente specifica il fornitore assicura il totale recepimento dell'O.M. 18.07.90 (e successive modifiche c/o aggiornamenti) sulle quantità massime residui 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). Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme di HACCP.

Luogo e Data

Firma e Timbro
