

SCHEDA PRODOTTO

<i>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</i>	OLIVE VERDI "BELLA DI CERIGNOLA IN SALAMOIA, CONFEZIONATO.
<i>COMPOSIZIONE</i>	OLIVE VERDI, ACQUA, SALE 4%, ACIDO LATTICO 0,2%, ACIDO CITRICO 0,2%, ACIDO ASCORBICO 0,1%.
<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 VERDI SUBISCONO UN PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DETTO SISTEMA SIVIGLIANO CHE PREVEDE LE SEGUENTI FASI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CALIBRATURA. • TRATTAMENTO CON SOLUZIONE DI IDROSSIDO DI SODIO, IN CONCENTRAZIONI DI 2% CIRCA IN MODO CHE LA SOLUZIONE COPRA TOTALMENTE I FRUTTI, PER CIRCA 15 ORE. • VERIFICA DELLA PENETRAZIONE DELLA LISCIVIA (AI 2/3 CIRCA DELLO SPESSORE DELLA POLPA). • LAVAGGI CON ACQUA PER ELIMINARE LA SOLUZIONE SODICA. • FERMENTAZIONE PER UN MINIMO DI 30 GIORNI IN SALAMOIA A CONCENTRAZIONE INIZIALE DEL 9-10% CHE COPRA COMPLETAMENTE LE OLIVE. • DISSALAZIONE IN ACQUA PER DUE GIORNI PRIMA DEL CONFEZIONAMENTO. • 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 PALLET 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
