

 I genuini sapori di Puglia	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	
PRODOTTO	OLIVE SCHIACCIATE AL PEPERONCINO in olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Frutto della pianta sempreverde olea europea che cresce spontanea nelle zone del Mediterraneo. La varietà idonea ad essere schiacciata (con nocciolo) è di notevole consistenza, di colore verde e pezzatura media. Viene aromatizzata con aggiunta di peperoncino.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Olive verdi 72%, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), peperoncino 2%, sale 2%.	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph 3,7	
	Attività dell'acqua (aw) 0,8	
	Temperatura 20°C	
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10	
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo < 10	
	Stafilococchi coagulasi positivo < 10	
	Salmonella spp Assente	
	Listeria monocytogenes Assente	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule 849 kcal 206	
	GRASSI 18,5g di cui acidi grassi saturi 2,4g	
	CARBOIDRATI 5,3g di cui zuccheri 2,2g	
	FIBRA 3,6g	
	PROTEINE 2,7g	
	SALE 2g	
	ACQUA 69,9g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	In cucina si usa come antipasto o per condire tal quale un primo piatto a base di pasta	
INDICAZIONE DEI RISCHI	E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Sono controindicate per chi soffre di ipertensione arteriosa	