

Cod. EAN	8 003850 287890		
Denominazione prodotto:	OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA		
Marchio:	I P O S E A		
Formato Contenitore:	4250 ml		
Sede Stabilimento:	SS. 545 Rivolese Km 3.400 Zona Ind.le		
Ingredienti:	Olive, acqua, sale, gluconato ferroso.		
Sintesi del processo produttivo:	Raccolta, lavaggio, cernita, conservazione in salamoia, classificazione, ossidazione, denocciolatura, cernita e lavaggio, inscatolamento, controllo peso di riempimento, colmatura sottovuoto, aggraffatura, sterilizzazione, raffreddamento, etichettatura e pallettizzazione.		
Caratteristiche Organolettiche:	Colore	Caratteristico	
	Sapore	Caratteristico	
	Odore	Caratteristico senza odori anomali	
	Consistenza	Caratteristica	
Caratteristiche Chimico-Fisiche:	ph	6.00– 8.00	Peso Netto: 4000 g
	NaCl %	2.5 + 1	
			Peso Sgocciolato: 2000 g
	Difettistica: Noccioli e/o frammenti di noccioli: 1% Frutti con peduncolo: 5% Frutti rotti: 5% Frutti raggrinziti: 3 % Frutti lacerati: 4% Consistenza anomala: 6 % Colore anomalo: 6 % Frutti macchiati: 6% Somma Difetti: < 17%		
Caratteristiche Microbiologiche:	Carica batterica totale (log cfu/g)	< 1	
	St. Aureus (log cfu/g)	< 1	
	Salmonella in 25g	Assente	
	Muffe/Lieviti (log cfu/g)	< 1	
	Enterococcus (log cfu/g)	<1	
	Enterobacteriaceae (log cfu/g)	<1	
	E. Coli (log cfu/g)	<1	
	Listeria monocytogenes (log cfu/g)	<1	
	Cl. Perfringes (log cfu/g)	<1	
	Bacillus Cereus (log cfu/g)	< 1	
Modalità di trasporto:	Il prodotto deve essere trasportato a temperatura ambiente.		
Modalità di conservazione:	Scatola in banda stagnata: una volta aperto travasare in un contenitore di vetro e conservare in frigorifero (da 1°C a 5°C) per 7 gg		
Allergeni (in conformità al Reg. CE 1169/2011):	Assenti		

**ASSICURAZIONE
CONTROLLO QUALITA'**

IPOSEA

Titolo: SCHEDA TECNICA
n° 299

OGM (in conformità al Reg. CE 1829/03):	No OGM
Limite di consumo:	36 mesi dalla data di produzione
Consigli d'uso:	Idoneo al consumo umano.

RGQ

[Handwritten signature]
