

PIANO DI AUTOCONTROLLO Frantoio Venturino Bartolomeo srl –Diano San Pietro (IM)	REV. 02 DATA 12.12.18	H.4 SNOCCIOLATE TAGGIASCHE IN OLIO	Fogliol di 1
---	--------------------------	--	-----------------

## *Venturino Bartolomeo dal 1946*

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Denominazione:** OLIVE SNOCCIOLATE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (39%)

**Ingredienti :** Olive di qualità “Taggiasca” in salamoia snocciolate 60%, olio extra vergine di oliva 39%, sale, erbe aromatiche (timo, alloro, rosmarino). Correttore di acidità: acido citrico.

Capacità vaso vetro colonna in ml.	Peso netto in g	Diametro capsula vaso in mm.	Confezionamento in scatole di cartone da n° vasi:	Cartoni per strato	Strati per pallet
212	180	Ø63	12	14	8
314	280	Ø63	12	14	8
580	500	Ø70	6	19	7
1062	950	Ø82	6	10	6
1670	1500	Ø110	6	9	5
3062	2700	Ø110	2	20	5

**Informazioni di produzione:**

Pastorizzazione: SI per i vasi –  
Origine Olive/olio: Italia (Liguria)- Olive/ Unione Europea - Olio  
Scadenza (TMC): 24 MESI dalla data di produzione.  
OGM: OGM FREE  
Allergeni presenti: Assenti  
 NOTA: In conformità al Reg.UE 1169/11 e successivi aggiornamenti, non sono presenti, anche per cross-contamination, altri elementi allergeni

**Modalità d'uso:** Prodotto utilizzato per la preparazione di pizze, focacce, stuzzichini, primi e secondi piatti. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.

**Avvertenze:** Queste olive vengono denocciolate a ciclo automatico, potrebbero contenere eccezionalmente noccioli.

**Modalità di trasporto e di conservazione :**

Trasporto a temperatura ambiente (temperatura consigliata +10°C-20°C).  
 Luogo e metodo di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.  
 Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per un massimo di dieci giorni.

**Caratteristiche organolettiche:**

Odore: caratteristico dell'oliva sott'olio- assenza di odori anomali  
Colore: verde – verde/marrone – marroncino- in giuste proporzioni  
Sapore: caratteristico dell'oliva sott'olio- assenza gusti anomali

**Parametri chimico-fisici-microbiologici:**

Carica Batterica Totale: <300.000 ufc/g;  
 Stafilococchi Coagulasi Positivi: <1000 ufc/g;  
 Bacillus Cereus: <1000 ufc/g;  
 Lieviti e Muffe: <5000 ufc/g;  
 Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g;  
 Salmonella: Assente in 25 g;  
 pH: <4,5

**Valori nutrizionali per 100 g di prodotto sgocciolato:**

- Energia: 1453 KJ /353 kcal
- Grassi Totali: 36.9 g di cui acidi grassi saturi: 5.8 g
- Carboidrati: 1.9 g di cui zuccheri:0,9 g
- Proteine:1,6 g
- Sale: 2,49 g

**Valori nutrizionali per 100 g di prodotto non sgocciolato:**

- Energia: 2163KJ /523 kcal
- Grassi Totali: 55 g di cui acidi grassi saturi: 7,7 g
- Carboidrati: 5,0 g di cui zuccheri:0,9 g
- Proteine:1,2 g
- Sale: 2,4 g