



Terre in Fiore®

## OLIVE VERDI INTERE DOLCI CASTELVETRANO IN SAL. -

<b>Descrizione</b>	Le Olive VERDI INTERE DOLCI CASTELVETRANO in salamoia sono ottime da gustare da sole, accompagnare un aperitivo e guarnire delle insalate. La confezione in vetro facilita la conservazione del prodotto dopo l'apertura.
<b>Codice Articolo</b>	0057
<b>Zona d'Origine</b>	Castelvetro (TP) – (Valle del Belice) Sicilia - Italia
<b>Varietà Olive (cultivar)</b>	Nocellara del Belice
<b>Confezionamento</b>	Vaso Vetro in salamoia (pastorizzazione)
<b>Peso Sgocciolato – Peso Netto</b>	g 180 –
<b>Scadenza (dalla data di confezionamento)</b>	20 mesi
<b>Ingredienti</b>	Olive, acqua, sale marino, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido l-ascorbico.
<b>Pezzi per cartone</b>	12
<b>Pezzi per europallet 80x120</b>	1680
<b>Cartoni per europallet 80x120</b>	140
<b>Modulo pallet</b>	14x10
<b>Dimensione cartone: cm</b>	27,5x21,5xH12,5
<b>Peso Cartone: kg</b>	6
<b>Dimensione pedana (Epal): cm</b>	80x120xH140
<b>Codice EAN13</b>	8055698536653
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	<b>Colore:</b> verde <b>Aspetto:</b> Olive prive di alterazioni di natura parassitaria con polpa liscia <b>Sapore:</b> gradevole, quasi dolce <b>Odore:</b> Gradevole senza odori anomali <b>Consistenza:</b> Soda, compatta, croccante e tenera nello stesso tempo <b>Rapporto Polpa/Nocciolo:</b> BUONO >7, polpa croccante si stacca facilmente dal nocciolo <b>Liquido di Governo:</b> chiaro
<b>Caratteristiche Chimico-Fisiche</b>	<b>ph:</b> <4.3 <b>Acidità %:</b> Max 0.1 <b>Nacl %:</b> 4/4.5
<b>Difettistica:</b>	<b>Frutti Rotti:</b> 0% <b>Frutti con polpa danneggiata:</b> max 3% <b>Frutti con foro d'insetto:</b> Assenti/1%
<b>Caratteristiche Microbiologiche:</b>	- <b>Microrganismi</b> a 30 °C (metodo UNI EN ISO 4833:2004) UFC/g (valore di riferimento: 100): ..... <b>ASSENTI</b> - <b>Escherichia Coli Beta-Glucuronasi Positiva</b> (metodo ISO 16649-2:2001) UFC/g (valore di riferimento: Assenti)..... <b>ASSENTI</b> - <b>Salmonella SPP</b> (metodo UNI ISO 6579:2004) /25g (valore di riferimento: assente)..... <b>ASSENTE</b>



## Terre in Fiore

	- <b>Lieviti e Muffe a 25 °C</b> (metodo ISO 7954:1987) UFC/g (valore di riferimento: assenti)..... <b>ASSENTI</b>
<b>Modalità di Trasporto:</b>	La merce può viaggiare a temperatura ambiente in quanto si tratta di prodotto pastorizzato e di spostamenti temporanei.
<b>Modalità di Stoccaggio:</b>	Il prodotto deve essere conservato in locali asciutti, igienicamente idonei, adeguatamente areati, a temperatura idonea (fresca) e lontano da fonti di calore.
<b>Modalità di Conservazione dopo l'apertura</b>	Dopo l'apertura conservare il prodotto in frigo, e consumare entro due settimane.

