

 I genuini sapori di Puglia	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO		
PRODOTTO	PATE' DI OLIVE NERE con olio extravergine d'oliva		
	PRODOTTO SENZA GLUTINE		
DESCRIZIONE	Crema ottenuta da olive nere denocciolate ed aromatizzate. L'aggiunta di capperi pugliesi, erbe aromatiche, tonno e acciughe le conferiscono un gusto deciso ma delicato nello stesso tempo.		
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg		
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off		
INGREDIENTI	Olive nere 82%, olio extravergine d'oliva, capperi, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), TONNO, ACCIUGHE, sale 1,5%.		
STRUTTURA	consistenza semi solida		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph 4,2		
	Attività dell'acqua (aw) 0,9		
	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 1042 kcal 253		
	GRASSI 25,1g		
	di cui acidi grassi saturi 3,51g		
	CARBOIDRATI 0,8g		
	di cui zuccheri 0,4g		
	FIBRA 2,3g		
	PROTEINE 1,6g		
	SALE 1,5g		
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	E' usabile tal quale o su fette di pane abbrustolito e crostini, ottimo per accompagnare secondi piatti o guarnire prelibati antipasti.		
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	quelle intolleranti al pesce e prodotti a base di pesce.		
CONTROINDICAZIONI	Un uso moderato non presenta controindicazioni, in grandi quantitativi, invece, è controindicato per chi soffre di obesità, malattie epatiche, cardiocircolatorie, arteriosclerosi e ipertensione arteriosa.		