



**I genuini sapori di Puglia**

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	<b>OLIVE AL FORNO</b> con olio extravergine d'oliva
	PRODOTTO SENZA GLUTINE
DESCRIZIONE	Frutto della pianta sempreverde olea europea che cresce spontanea nelle zone del Mediterraneo. La varietà usata è la "Termite di Bitetto" (coltivata in azienda), ben matura ma consistente. Le olive vengono in un primo momento arrostate in forno e poi aromatizzate erbe aromatiche, olio extravergine d'oliva pugliese e rese semi-piccanti con peperoncino.
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off
INGREDIENTI	Olive 96%, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), sale 2%.
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph 3,8
	Attività dell'acqua (aw) 0,86
	Temperatura 20°C
	<b>PRODOTTO PASTORIZZATO</b>
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 949 kcal 230
	GRASSI 21g di cui acidi grassi saturi 4,2g
	CARBOIDRATI 5,8g di cui zuccheri 2,7g
	FIBRA 4,7g
	PROTEINE 2,1g
	SALE 2g
	ACQUA 66,4g
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