AGRINITTI

I genuini sapori di Puglia

Datenblatt Fertigprodukt

PRODUKT	**Zerdrückte Oliven mit Chili in Olivenöl extravergine**	
	Glutenfreies Produkt	
BESCHREIBUNG	Frucht der europäischen immergrünen Pflanze, die wild im Mittelmeergebiet wächst. Die geeignete Sorte um (mit Kern) zerkleinert zu werden ist von beträchtlicher Größe, grüner Farbe und mittlerer Größe. Es wird mit der Zufügung von Chili gewürzt.	
FORMAT	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
VERPACKUNG	Sterile Gläser mit Twist-Off-Verschluss	
ZUTATEN	Grüne Oliven 72%, Olivenöl, Weißweinessig, Kräuter in unterschiedlichen Anteilen (Herkunft Apulien - Italien), Chili 2%, Salz 2%.	
STRUKTUR	Feste Konsistenz, aber auch Weichteile vorhanden	
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN	**pH**	3,7
	Wasseraktivität (Aw)	0,8
	Temperatur	20°C
	PASTEURISIERTES PRODUKT	
MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER	Gehalt an coliformen Keimen	< 10
	Escherichia coli β-Glucuronidase positiv	< 10
	Koagulasepositive Staphylokokken	< 10
	Salmonella spp.	nicht vorhanden
	Listeria monocytogenes	nicht vorhanden
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG (bezogen auf 100g Produkt)	**BRENNWERT: kjoule**	849
	kcal	206
	FETT	18,5g
	davon gesättigte Fettsäuren	2,4g
	KOHLENHYDRATE	5,3g
	davon Zucker	2,2g
	BALLASTSTOFFE	3,6g
	EIWEIß	2,7g
	SALZ	2g
	WASSER	69,9g
LAGERUNGSHINWEISE: HALTBARKEIT	Das Shelf Life von zweieinhalb Jahren bezieht sich auf das in perfektem Zustand aufbewahrte Produkt, also in der Originalvakuumverpackung verschlossen, trocken, lichtgeschützt und nicht über 20 ºC gelagert. Nach Anbruch 5 Tage im Kühlschrank bei 4°C haltbar.	
GEBRAUCHSANWEISUNG	Als Vorspeise oder mit Nudellngerichte geeignet.	
ANGABE DER RISIKEN	Mögliches Vorhandensein von Kern oder Kernteilen.	
VERTRIEBSBEDINGUNGEN	Einzel- und Großhandel	
VERBRAUCHERGRUPPE	Gemeinschaftsverpflegung	
ALLERGENE RISIKOKATEGORIEN	Risikokategorien nicht vorhanden.	
GEGENANZEIGEN	Sie sind im Falle von Bluthochdruck nicht geeignet	