



La Cucinotta snc di Raso Maria & C.
Via delle Fonderie is.432
98121 Messina tel/fax 090/3710957
P.Iva 02125940839
info@lacucinottasnc.191.it

SCHEDA TECNICA: OLIVE RIPIENE ALLA MESSINESE

Identificazione del prodotto	GASTRONOMIA		
Materie prime impiegate	Olive verdi denocciolate S.MAMMOUTH50%, PAN GRATTATO : farina di GRANO tenero tipo 00,semola di GRANO duro,miglioratore(farina di GRANO tenero'0',alfa amilasi,destrosio emulsionante:E472e,antioagglomerante:E263,agente di trattamento della farina:acido ascorbico),lievito,sale,acqua,strutto,SESAMO; Olio di semi di girasole,olio extravergine d'oliva,TONNO sott'olio ,(Tonno,olio di semi di girasole),PECORINO STAGIONATO(LATTE ovino, LATTE caprino,sale,pepe nero1%,caglio,fermenti lattici), Capperi ,aromi naturali ,ACETO DI VINO (Vino,Antiossidante E 472. Contiene Solfiti), acqua,sale.		
Trattamenti termici	Confezionamento termosigillatura in sottovuoto		
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Regolamento CE n.852/04		
Shelf life	3 mesi dalla data di confezionamento		
Modalità di conservazione	Conservare ad una temperatura di +4°C. Dopo l'apertura conservare in frigo circa 6 GG		
Peso	GR. 1500		
Formulazione lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza		
Caratteristiche imballi	1 CARTONI X 5 VASCONI PALLET: 8 cartoni x 6 strati / pallet 80X120 h 145 cm Mis. Cartone cm 28x33x21h - Peso lordo collo 8 Kg		
Codice EAN	8026574003126		
Codice prodotto	VO		
Caratteristiche organolettiche	Odore e sapore propri caratteristici del prodotto		
Raccolta Differenziata	Verificare le disposizioni del tuo Comune Vaschetta:Plastica PP-5/ Film: Plastica 7-O		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI – FISICI - CHIMICI			
Carica batterica totale a 30°C	6×10^2 ufc/gr	Muffe e lieviti	Assenti
Coliformi fecali	Assenti	pH	4.0
E. Coli	Assente	Aw	0.900
Salmonella spp.			

VALORI NUTRIZIONALI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
VALORI MEDI SU 100g		
ENERGIA	KJ	618
	kcal	150
Grassi		g 14
	di cui acidi grassi saturi	g 2.0
Carboidrati		g 2.6
	di cui acidi zuccheri	g < 0.5
Proteine		g 2.8
Sale		g 2.1