

Gangemi Biagio

SCHEDA TECNICA

OLIVE D.A.M.

| | | |
|--|---|---------|
| ASPETTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Le olive hanno un sapore leggermente amarognolo tipico della nocellara etnea/messinese. | |
| INGREDIENTI | Olive, acqua, sale, acido citrico. | |
| CONFEZIONAMENTO E SHELF - LIFE | Fusto in plastica per alimenti. Lotto e scadenza di produzione identificabile. | |
| DESCRIZIONE MATERIE PRIME | | |
| <p>Le olive di prima categoria sono acquistate in fusti, fermentate da fornitori di fiducia selezionati. All' acquisto le olive sono intere, pulite, esenti da sostanze estranee visibili o infestati, vengono sottoposte a controllo del PH odore, sapore, consistenza e colore.</p> <p>Dimensione: Calibro variabile; Aspetto: Solide, sane e resistenti ad una leggera pressione delle dita; Colore: Verde-verde scuro; Varietà: Nocellara Etnea/Messinese Provenienza: Italiana</p> | | |
| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE | TABELLA NUTRIZIONALE PER 100GR. DI PRODOTTO | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | UMIDITA' | 68,6 |
| Le analisi vengono eseguite periodicamente a prodotto finito con rispetto delle normative vigenti. Tutto il ciclo produttivo è sottoposto ad autocontrollo H.A.C.C.P. in conformità del D.LVO 155/97 e 852/2004 con redazione del documento. | CENERI | 3,0 |
| | CARBOIDRATI | 18,2 |
| | PROTEINE | 1,2 |
| | GRASSI | 8,920 |
| | GRASSI SATURI | 1,5 |
| | GRASSI MONOINSATURI | 4,2 |
| | GRASSI POLINSATURI | 3,3 |
| | SODIO | 4923,00 |
| | VALORE ENERGETICO IN KCAL/100G | 157,84 |
| | VALORE ENERGETICO IN KJ/100G | 660,72 |