

# 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.	
<b>DESCRIZIONE MATERIE PRIME</b>		
<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><b>Dimensione:</b> Calibro variabile;  <b>Aspetto:</b> Solide, sane e resistenti ad una leggera pressione delle dita;  <b>Colore:</b> Verde-verde scuro;  <b>Varietà:</b> Nocellara Etnea/Messinese  <b>Provenienza:</b> Italiana</p>		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	<b>TABELLA NUTRIZIONALE PER 100GR. DI PRODOTTO</b>	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE 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.	UMIDITA'	68,6
	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	