



Stabilimento e Uffici: VIA DEL GIGLIO, 19 – 37051 BOVOLONE (VR) – Tel. 045.7134799 –
Fax. 045.7134355

SCHEDA TECNICA GENERALE PRODOTTO FINITO

OLIVE NERE DENOCCIOLATE OLIVE NERE RONDELLE

Ingredienti: olive nere, acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico e acido citrico, antiossidante: gluconato ferroso residui.

Caratteristiche organolettiche

Caratteristica	Descrizione
Colore	Nero Lucido
Odore	Leggero
Sapore	Delicato
Consistenza	Croccante
Pezzi estranei	Assenti
Quantità	Nominale \pm 3%

Caratteristiche batteriologiche

Grandezza	valore	unità di misura
Carica Tot. (30 ° C)	<10 ⁴	UFC/g
Muffe	<10	UFC/g
Lieviti	<10	UFC/g
Enterobatteri	<10	UFC/g
Spore clostridi Sol. Rid.	<10	UFC/g

Caratteristiche chimico - fisiche

Grandezza	valore	unità di misura
PH	<4,30	
Acidità acetica	1,10	%
Sale	Min 2 Max 4	%
Ceneri	3,00	%
Zucchero		%
So ₂	<10	ppm
Umidità	74,70	%
Pesticidi	Nei limiti di legge	
Metalli pesanti	Nei limiti di legge	
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	VALORI MEDI RILEVATI	
Proteine	1.2	G
Lipidi	12.0	G
Carboidrati	0.2	G
Valore energetico	114 (477)	Kcal (Kj)

Trattamento termico

Pastorizzazione

vedi curva termica prodotto