



I genuini sapori di Puglia

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	PATE' DI OLIVE VERDI con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Crema ottenuta da olive verdi denocciolate ed aromatizzate. L'aggiunta di capperi pugliesi, erbe aromatiche, tonno e acciughe le conferiscono un gusto deciso ma delicato nello stesso tempo.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	olive 80%, olio extravergine d'oliva, capperi, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), TONNO, ACCIUGHE , sale 1.5%.	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph	4,2
	Attività dell'acqua (aw)	0,9
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	901
	kcal	219
	GRASSI	22,5g
	di cui acidi grassi saturi	3,31g
	CARBOIDRATI	1g
	di cui zuccheri	0,5g
	FIBRA	2,6g
	PROTEINE	1,8g
	SALE	1,5g
	ACQUA	67g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	E' usabile tal quale o su fette di pane abbrustolito e crostini, ottimo per accompagnare secondi piatti o guarnire prelibati antipasti.	
INDICAZIONE DEI RISCHI	E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	quelle intolleranti al pesce e prodotti a base di pesce.	
CONTROINDICAZIONI	Un uso moderato non presenta controindicazioni, in grandi quantitativi, invece, è controindicato per chi soffre di obesità, malattie epatiche, cardiocircolatorie, arteriosclerosi e ipertensione arteriosa.	