

AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	OLIVE VERDI IN SALAMOIA	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	Olive coltivate in azienda della varietà "Termite di Bitetto" tipiche della nostra zona. Dopo 6 mesi di attenta fermentazione e maturazione in salamoia sono pronte al consumo. La presenza di erbe aromatiche fresche conferisce loro un caratteristico sapore ed odore che le rende particolarmente "stuzzichevoli".	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	Olive "Termite di Bitetto", acqua, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), sale 2,5%.	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph	4,1
	Attività dell'acqua (aw)	0,88
	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	655
	kcal	159
	GRASSI	15g
	di cui acidi grassi saturi	2,1g
	CARBOIDRATI	3g
	di cui zuccheri	1g
	FIBRA	4,4g
	PROTEINE	0,8g
	SALE	2,5g
	ACQUA	76,8g
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	Sono indicate come antipasto e/o stuzzichino pomeridiano..	
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	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Sono controindicate per chi soffre di ipertensione arteriosa	