

LINEA GAIA

SCHEDA TECNICA

REVISIONE N°2

Modulo 730.4 1 01 15 (Reg.1169/11)

13 Agosto 2020

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Patè di Olive Nere
DENOMINAZIONE LEGALE	Patè di Olive nere
Cod. art	GA12711

COMPOSIZIONE DEGLI INGREDIENTI	QUID
OLIVE NERE (stabilizzante: gluconato ferroso)	85%
OLIO DI OLIVA	
SALE	
SPEZIE	
CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO	
PUO' CONTENERE TRACCE DI FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, DERIVATI DEL LATTE E SENAPE	
PUO' CONTENERE ECCEZIONALMENTE FRAMMENTI DI NOCCIOLO	

NOTE	SENZA GLUTINE		
-------------	----------------------	--	--

DATI NUTRIZIONALI (Valori medi riferiti a 100 grammi di prodotto)			
VALORE ENERGETICO	1140 kJ / 277 kcal	Fibre	
GRASSI TOTALI	29 g	di cui acidi grassi saturi	4,2 g
CARBOIDRATI	1,3 g	di cui zuccheri	0,0 g
PROTEINE	1,2 g	SALE	4,5 g

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
UMIDITA'	50,00 - 60,00 %	
ACIDITA' ACETICA	0,40 - 0,70 %	
CLORURO DI SODIO	4,20 - 4,70 %	
PH	3,60 - 3,90	

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE		
CARICA MESOFILA TOTALE	< 10.000 u.f.c./gr	
LATTOBACILLI	< 10.000 u.f.c./gr	
LIEVITI	< 1.000 u.f.c./gr	
MUFFE	< 500 u.f.c./gr	
ENTEROBATTERIACEE	< 100 u.f.c/g	
SALMONELLA	Assente in 25 grammi	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	NERO VIOLACEO, TIPICO
CONSISTENZA	PUREA OMOGENEA CON LEGGERA SEPARAZIONE DI OLIO IN SUPERFICIE
SAPORE	LEGGERMENTE AMARO, TIPICO DELLE OLIVE NERE
ODORE	TIPICO. ASSENTI OSSIDATO E RANCIDO

CONDIZIONI DI STIVAGGIO	
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO.	
CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L'APERTURA E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO UN MESE.	