



CREMA DI OLIVE NERE IN OLIO

La crema di olive nere giunge in azienda come semilavorato che non richiede ulteriori fasi lavorative di preparazione.

Dopo un accurato controllo visivo

la crema è invasata con aggiunta di olio di semi di girasole ed olio extra vergine d'oliva.

Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	L'orto del Re
Denominazione	Crema di olive nere in olio.
Categoria merceologica	Conservas vegetali
Ingredienti	Patè di olive nere 83% (olive nere 95%, sale), olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva.
Dichiarazione allergeni Reg. 1169/2011	Gli allergeni presenti nel prodotto sono quelli indicati in maiuscolo nell'elenco ingredienti. Nello stabilimento vengono utilizzati prodotti a base di pesce e prodotti a base di latte. Sono messe in atto procedure di separazione durante la lavorazione, e di sanificazione a termine della stessa per evitare possibili contaminazioni crociate.
Shelf life	36 mesi dalla data di produzione.
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto e al riparo da fonti di luce e calore. Una volta aperto, conservare in frigo a + 4°C e consumarlo entro 5 giorni.
Prodotto e confezionato:	in Via Vittime del lavoro ZI Cerignola (FG) per: Omega Alimentari Strada prov.le per Manduria, km 1 - 72024 Oria (BR)
Descrizione filiera produttiva	La crema di olive nere giunge in azienda come semilavorato che non richiede ulteriori fasi lavorative di preparazione. Dopo un accurato controllo visivo la crema è invasata con aggiunta di olio di semi di girasole ed olio extra vergine d'oliva. Segue il processo di stabilizzazione termica e confezionamento.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH	≤ 4.2
Vuoto	≥ 100 mmHg

Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto non manifesta alterazioni, dopo aver effettuato controlli interni a campione sui lotti di produzione, previsti dal Sistema Qualità.

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

Energia	1895 Kj - 453 Kcal
Grassi	43 g
di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	13 g
di cui zuccheri	11 g
Proteine	0,9 g
Sale	3,6 g

Tipologie di imballaggi

Packaging primario: vasi di vetro e capsule idonee al contatto con alimenti.
Packaging secondario: film plastico termoretraibile per settore alimentare.

Cod. EAN	Volume	Peso netto
8051084590552	314 ml	≥ 290 g

Imballaggio (plastica termoretraibile)

314 ml (orcio)	12 vasi/conf.	10 conf./str.	150 conf./ped.
----------------	---------------	---------------	----------------

Allergene alimentare		ASSENZA	Presenza certa nello stabilimento	PRESENZA	Possibile contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X			
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X			
03	Uova e prodotti a base di uova	X			
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	X			
06	Soia e prodotti a base di soia	X			
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti	X			
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
10	Senape e prodotti a base di senape	X			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X			
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	X			
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	X			