



MANUALE QUALITA'

DQ-SPR

Rev. 01 del 15.11.2017

SPECIFICHE DI PRODOTTO / SPECIFICATION SHEET

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME**PATE' DI OLIVE NERE/ BLACK OLIVE CREAM****DESTINAZIONE D'USO / FINAL USE**

Il prodotto può essere consumato tal quale oppure a seconda dei gusti del consumatore, si presta alla preparazione di contorni, condimenti, ecc.
 The product can be used just as it, according the consumer taste or for to side dish, condiment .

DESCRIZIONE DEL PROCESSO / PROCESS DESCRIPTION

Le olive nere semilavorate, perfettamente integre, dopo essere state selezionate vengono sottoposte ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono immerse in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico e acido L- ascorbico e scottati. Le olive estratte dalla soluzione, si fanno sgocciolare, si denocciolano e omogenate fino a ridurle a patè. Si provvede quindi all'invassamento. Di seguito vengono formati confezioni di termopack (realizzata con plastica termoretraibile).

The black olives semifinished, perfectly intact, having been selected and cleaned, is desalted. They are subsequently immersed in an aqueous solution of white vinegar, citric acid and L-ascorbic acid. The olives extracted from the solution, they are drained, you denocciolano and homogenized to reduce them to pate. It provides for the filling of the vessels w, closing, heat treatment, cooling and packaging Termopack (made with plastic shrink wrap).

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Olive nere, olio, sale, ac. L-ascorbico, ac. citrico.

Bleck Olives, oil, salt, L-ascorbic acid, citric acid.

PROCESSO DI CONSERVAZIONE/ STABILIZATION PROCESS

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Prodotto confezionato in vasi di vetro, formato 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, apertura a capsula/ The product is packed in glass jar, the shapes is 314g, 580g, 1062g, 1700g, 3100g, opening capsule.

CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE / PRESERVATION

Conserva per clima temperato / Preserve for temperate climate

SHELF-LIFE

36 mesi dalla produzione / 36 months from production

INDICAZIONI LOTTO / LOT PLACING

Impresso con ink jet sulla capsula/ Ink jet on capsule

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / NUTRITIONAL FACTS per 100 g (ANALYSIS)

ENERGIA / ENERGY	1314,5 kJ/316,1 kcal
GRASSI / FATS	21,9g
grassi saturi assenti / of which saturated fatty acids	2,4 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATES	25,4 g
di cui zuccheri / of which sugars	0,38 g
FIBER	3,1 g
PROTEINE / PROTEINS	2,8 g
SALE / SALT	3 g
SODIO / SODIUM	1,2 g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE / PRESERVATION CONDITION

Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni / Storage in airy-dried room. When the product is open, reclose the cap and then keep it in a cooling place and best before 3 - 4 days.

INFORMAZIONI DIETETICHE PER INTOLLERANZE ALIMENTARI / NUTRITIONAL INFORMATION

acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico.

This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide, citric acid.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE / CHIMICAL- PHYSIC CHARACTERISTICS

Parametro / Parameter	Unit of measure					
Formato/Shape	g	314	580	1062	1700	3100
Capacità / Capacity	g	314	580	1062	1700	3100
Peso Sgocciolato/Drained weight	g	180	350	650	1100	1950
Peso Netto / Net weight	g	290	550	950	1600	2900
Tolleranza Peso Netto/ Tolerance Net weight	g	min 1,5% = 2955 g secondo il L. 690/1978				
pH	-	3,90 - 4,20				
Vuoto / Vacuum	cm Hg	> 15				
parti verdi / Part of plant (petiole, leaf)	N°	1/5 glass jar				
Corpi Estranei/ Foreign bodies	N°	nessuno / Negative				
Colore, Odore e Sapore / Color, smell and taste	-	tipico / Typical				
Texture/appearance (*)	-	buona / Good				
Conta Batteria Totale / Total bacterial count	Ufc/g	< 100			UNI EN ISO 4833:2004	
Coliformi	Ufc/g	< 10			ISO 4832:2006	
Muffe e Lieviti / mould and yeast	Ufc/g	< 500			UNI EN ISO 21527-1:2008	

CONFEZIONE/ PACKAGING

Unità per fardello / Unit for burden	12	9	9	6	4
Misura (HxLxP) / Size (HxWxL) cm					
vaso / jar					
Fardello / Burden					
Peso / Weight (Kg)					
cod. EAN					

INDIRIZZO / ADDRESS

Stabilimento di produzione e sede legale / Production Plant and address

MEC FOOD srls - SS 16 Km 708,500 - 71042 CERIGNOLA (FG) - TEL/FAX (+39) 0885 414147