

## SCHEDA TECNICA

### Denominazione commerciale

#### Olive Leccino denocciolate condite

Le olive Leccino sono fra le olive più coltivate, dato il loro delicato sapore. L'origine risale all'Italia centrale e ve ne è riferimento fin dal Medio Evo. Ad oggi le olive Leccino sono diffuse in tutta la Penisola italiana. Il gusto morbido e dolce dell'oliva si fonde con un bouquet di aromi tra i quali, sapientemente, predomina l'intensità del peperoncino rosso.



### Ingredienti

Olive, sale, olio di semi di girasole, spezie (Origano, peperoncino, semi di finocchio, aglio a fette). Antiossidante: acido ascorbico E300. Correttore di acidità: acido lattico E270. Confezionato in atmosfera protettiva.

### Origine:

Italia

### Shelf life:

90 giorni.

### Allergeni: (Direttiva CE 68/07)

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e LUPINI.

### OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) X NO  SI

### Caratteristiche Chimico-fisiche:

pH: <4,5; NaCl: 5±1%

### Modalità di conservazione:

Conservare in frigo. Dopo l'apertura consumare entro 5 giorni

### Caratteristiche organolettiche:

**Aspetto:** Forma ovoidale leggermente allungata  
**Colore:** Nero – violaceo  
**Sapore:** Tipico della Leccino  
**Consistenza:** Carnosa

### Modalità di confezionamento:

Vaschetta idonea al contatto generico con alimenti (D.M. 21/03/73 s.m.i., reg.cee 1935/04, direttiva 2002/72/ce s.m.i.). Confezionato in ATP.

### Dichiarazione nutrizionale

(Valori medi per 100g di prodotto)

Valore Energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Proteine	Sale
1024kJ / 249 kcal	25 g	2,2 g	1,3 g	0,8 g	1,7 g	3,1 g

### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofita e termofila	Muffe e lieviti	E.coli	Salmonella	Staphylococcus aureus	Bacillus Cereus	Anserobi solfito-riduttori	Listeria monocytogenes
<100000 ufc/g	<10000 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g

### Informazioni Logistiche:

Peso Netto: 200g

Codice Ean: 8051490800931