

BRUSCHETTE DI OLIVE NERE BLACK OLIVES PATÈ



La Bruschetta di Olive Nere è una ricetta Siciliana semplice e gustosa, perfetta se utilizzata come antipasto sulla bruschetta o per insaporire panini.

Black Olives Patè is a simple and tasty Sicilian recipe, perfect if used as a starter on the Bruschetta or to season sandwich.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pate di olive nere condite con spezie Mediterranee; / Black olives patè seasoned with Mediterranean spices;
Ingredienti / Ingredients	Olive nere, olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera, origano, prezzemolo, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico; / Black olives, Frantoio Cutrera extra virgin olive oil, oregano, parsley, chili pepper, salt. Acid: citric acid;
Processo di produzione / Production process	Gli ingredienti vengono macinati a bassa temperatura per preservare le caratteristiche e gli aromi naturali presenti; / Ingredients are grinded at low temperature to preserve characteristics and natural flavor;
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / After opening store in the fridge and consume within 5 days;
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / Water activity);
Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (<i>Prunus dulcis</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>) products;

Caratteristiche / Features	La Bruschetta di Olive Nere si presenta con delicate note aromatiche di olive nere. La consistenza è fluida e cremosa. Il sapore delicato è ben equilibrato dall'origano e prezzemolo. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; <i>/ Black Olives Patè has delicate aromatic notes of black olives. The light flavor is good balanced by the oregano and parsley. The texture is smooth and creamy. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; <i>/Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	356 g / 12,6 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8113
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853081132

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853081132

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1329 kJ / 316 kcal
Grassi / Fat	33,3 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	5,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,1 g
- di cui zuccheri / of which sugars	2 g
Fibre / Fibre	2,6 g
Proteine / Protein	0,8 g
Sale / Salt	1 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
Bacillus cereus presunto / Presumed Bacillus cereus	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
Clostridium perfringens	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
Listeria monocytogenes	Assente / Absent (in 25 g)
Salmonella spp.	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 25-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 17-10-2016	Revisione; / Review;
N. 01 del 22-02-2019	Revisione; / Review;
N. 01 del 05-11-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 18-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;