



SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

Denominazione commerciale/ Trading name

Crema di olive nere / Black olives cream

Le olive nere denocciolate, dopo essere state selezionate, vengono sottoposte ad opportuni lavaggi. Successivamente vengono immerse in una soluzione acquosa di aceto di vino bianco, acido citrico, acido L- ascorbico e sale. I prodotti estratti dalla soluzione, si fanno sgocciolare e si riducono in crema. Si provvede quindi all'invasamento con l'aggiunta di olio ed una volta tappati, vengono sottoposti a pastorizzazione. The pitted black olives after being selected, are subjected to appropriate washing. Then are immersed in an aqueous solution of white wine vinegar, citric acid, L-ascorbic acid and salt. The products extracted from the solution are drained and reduced to cream. Then, are potted with the addition of oil and once plugged, are subjected to pasteurization.

Ingredienti/Ingredients

Olive nere, olio di semi di girasole, olio d'oliva, aceto di vino, sale, antiossidante E300, correttore di acidità E330. Black olives, sunflower seeds oil, olive oil, wine vinegar, salt, anti oxidant E300, acidity regulator E330

Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita della Legge 88/2009 e Reg 1169/2011: SOLFITI Contains Food Allergens defined by Directive 2007/68 / EC implemented by Law 88/2009 and Reg 1169/2011: SULPHITES

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)

Caratteristiche Chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics:

pH: 3.90 – 4.20

Shelf life:

36 mesi /36 months

Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni. Keep in a cold and dry place. Consume within 5 days

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC ☒ NO ☐ SI/yes

Modalità di confezionamento/

Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro, il formato è da 1062 ml con capsula apribile.

The product is packed in glass jar, the shapes is 1062ml, opening capsule.



Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics:

Aspetto: Cremoso / Creamy
Colore: Nero-violaceo / purplish black
Sapore: Tipico / Typical
Consistenza: Cremoso / Creamy

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
1314 kJ / 316 kcal	22 g	2 g	25 g	0 g	3 g	6 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics

Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100 ufc/g	<500 ufc/g	<10 ufc/g

Informazioni logistiche/ Logistic information:

Capacità/Capacity: 1062 ml **Peso Netto/Net weight:** 950 g **PZ X COLLO:** 6 PZ
Cod. Articolo: SOLO5NLVE010 **Codice EAN:** 8051490808142

SINISI s.r.l.

Lavorazione e Commercio Olive
Lupini in salamoia
Conservate vegetali
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
76123 Andria (BT) - ITALY
t/f +39 0883 550601
Piva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
Ed.02 Rev.00
del 19/07/2021