



## SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

### Denominazione commerciale/ Trading name

#### Crema di olive verdi / Green olives cream

Le olive verdi 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 green 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 verdi, olio di semi di girasole, olio d'oliva, aceto di vino, sale, antiossidante E300, correttore di acidità E330. Green olives, sunflower seeds oil, olive oil, wine vinegar, salt, antioxidant 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

### Shelf life:

36 mesi /36 months

### 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

### Caratteristiche organolettiche/ Organoleptic characteristics:

**Aspetto:** Cremoso / Creamy

**Colore:** Verde / Green

**Sapore:** Tipico / Typical

**Consistenza:** Cremoso / Creamy

### 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

X 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.

### 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
1427 kJ / 345 kcal	32 g	4 g	11 g	0 g	3 g	2 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

Codice Ean/Ean code: 8051490808098

PZ per CT/ Pieces for box: 6 pieces

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  
P.iva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26

Ed.02 Rev.00

del 19/07/2021