



Certificato n°
IT07/0073



Certificato n°
GB07/71104

SCHEDA TECNICA: OLIVE DENOCCIOLATE **SOTT'OLIO**

Ditta produttrice : SANCON COSTA LIGURE SNC -
sede legale : regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).
stabilimento: regione Prati Pescine 18018 Taggia (IM).

PROCESSO DI TRATTAMENTO: lavaggio e centrifugazione delle olive ,
riempimento manuale dei vasi con aggiunta degli ingredienti e successiva
pastorizzazione a 82°C.

CONFEZIONAMENTO: sotto vuoto.

UNITA' DI VENDITA: merce di peso fisso.

CONSERVABILITA' : 24 mesi in vaso.

IDENTIFICAZIONE LOTTO, RINTRACCIABILITA' : data di scadenza (gg-
mm-aa).

CONSERVAZIONE/TRASPORTO: senza raffreddamento.

ULTERIORE AVVERTENZE PER LA CONSERVAZIONE: dopo l'apertura
conservare in frigo coperto di olio.

COMPOSIZIONE: olive nere denocciolate 68%, olio extravergine di oliva
30%, sale marino, aceto di vino.

PAESE PRODUTTORE: Italia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto/ colore: nero.

Odore/ sapore: tipico delle olive.

Consistenza/ struttura: tipico delle olive.

Sapore/ aroma: tipico delle olive.

Arma di Taggia, 24/05/10

Responsabile Controllo Qualita'