

**DENOMINAZIONE E FOTO
PRODOTTO**

Oliva Ascolana del Piceno DOP tipologia ripiena surgelata busta 1kg
Cod. 0023 EAN 13: 801968300157-2



PLUS



L'oliva verde proviene da agricoltori locali certificati secondo il disciplinare DOP e iscritti al sistema dei controlli. La varietà di oliva è la "Ascolana Tenera", conosciuta e riportata negli scritti dello storico romano "Plinio il Vecchio", e che i monaci benedettini olivetani di Ascoli Piceno nel sedicesimo secolo hanno cominciato a riempire con erbe aromatiche e borragine.

	Data la delicatezza del frutto va raccolta esclusivamente a mano, al massimo con l'aiuto di guanti specifici. La carne del ripieno, di bovino e di suino, è altrettanto proveniente dagli allevatori degli 88 comuni previsti dal disciplinare. L'areale DOP si estende dalla provincia di Fermo fino a Roseto degli Abruzzi, includendo quasi tutta la provincia di Ascoli Piceno e gran parte della provincia di Teramo. Il formaggio stagionato minimo 12 mesi è per nostra scelta il Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 36 mesi. Al morso si esprime la croccantezza della varietà, che lascia il posto alla scioglievolezza al palato. La nota amarognola finale aiuta a gustare l'oliva successiva, e così via...
INGREDIENTI	Oliva Ascolana del Piceno DOP tipologia in salamoia denocciolata min. 40% (olive verdi, sale, Antiossidante: acido ascorbico, Regolatore di acidità: acido citrico, finocchio selvatico). Per il ripieno: carne cotta di bovino, carne cotta di suino, parmigiano reggiano D.O.P.(LATTE, caglio, sale), UOVA pastorizzate, olio extravergine di oliva, cipolla, carota, SEDANO, vino bianco secco, sale, pepe, noce moscata. Per la panatura: pangrattato (farina di GRANO tenero di tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, farina di FRUMENTO maltata), UOVA pastorizzate, farina di GRANO tenero di tipo "00". Può contenere noccioli di oliva o parti di essi.
PROCESSO DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, cottura carne, macinatura, impastatura, farcitura, infarinatura, pastellatura, panatura, abbattimento, confezionamento
CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE	Confezionato in buste di plastica alimentare. Peso netto confezione (peso netto pezzo): 1000g Dimensione busta (cm): altezza 26 x larghezza 20 x spessore 5 Pezzi per cartone (pezzi per collo): 5 Peso lordo collo: 5420g Dimensione collo (cm): 27x40x13h Colli per strato pallet (epal): 9 Strati per pallet (epal) completo: 14 Colli per pallet (epal) completo: 126 Pezzi per pallet (epal) completo: 630 Dimensione pallet (cm): 80x120x182h
NOMENCLATURA COMBINATA INTRASTAT	1602 49 50
CONSERVAZIONE	-18°C
DESTINAZIONE D'USO	Consumatore finale
PEZZI PER CONFEZIONE	65-70
ALLERGENI PRESENTI DIRETTAMENTE	UOVA PASTORIZZATE, FARINA (GLUTINE DI GRANO), SEDANO, LATTE.

ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA			
VALORI NUTRIZIONALI	Valori Nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto tal quale Valore energetico (kJ) 1148 Valore energetico (kcal) 276 grassi (g) 18,4 di cui acidi grassi saturi (g) 6,41 Carboidrati (g) 14,5 di cui zuccheri (g) 1,2 Proteine (g) 13 Sale (g) 1,39			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO	Criteri di Sicurezza			
	GIUDIZIO		Salmonella spp (25g)	
	CONFORME		Non Rilevabile	
	NON CONFORME		Rilevabile	
	Criteri di Igiene/Processo			
	GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)	Listeria m. (UFC/g)
	SODDISFACENTE	< 1.000	< 1.000	< 1.000
NON SODDISFACENTE	>= 1.000	>= 1.000	>= 1.000	

DICHIARAZIONI	
AUTOCONTROLLO	Migliori Ascoli Piceno srl opera in regime di autocontrollo qualità (HACCP) ai fini della sicurezza alimentare in uno stabilimento con riconoscimento numero (approval number) IT 1401/L CE
TRASPORTI	I trasporti sono eseguiti direttamente dal Migliori Ascoli Piceno srl o in alternativa da società terze aventi autorizzazione sanitaria al trasporto alimenti, e operanti in regime di catena del freddo idonea per l'alimento in oggetto.



MOCA	I materiali utilizzati per il confezionamento sono certificati idonei al contatto alimentare, ai sensi delle vigenti normative, dal produttore degli stessi.
-------------	--