


<p>DENOMINAZIONE PRODOTTO</p>	<p>OLIVE RIPIENE 100% VEGETALI 1000g cod. 0060 ean 8019683-002708</p> 
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Olive verdi 40% (olive verdi, acqua, sale, semi di finocchio). Per il ripieno: acqua, Quinoa biologica, farina di ceci, cipolla, olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, pepe nero, curry piccante (coriandolo, cardamomo, chiodi di garofano, cannella, foglie di curry, citronella, noce moscata), curcuma, kummel, alloro. Per la panatura: pangrattato (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprika in polvere), acqua, farina di ceci, Farina di GRANO tenero, E415 (gomma di xantano), aromi naturali. Può contenere noccioli di oliva o parti di essi.</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE</p>	<p>Valore energetico (kJ) 908 Valore energetico (kCal) 216 grassi (g) 8,6 -di cui acidi grassi saturi (g) 1,3 carboidrati (g) 28,7 -di cui zuccheri (g) 2,5 proteine (g) 6 sale NaCl (g) 0,83</p>



FASI DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, preparazione e cottura ripieno con gli altri ingredienti, macinatura, impastatura, farcitura, infarinatura, pastellatura, panatura, confezionamento			
CONFEZIONAMENTO	Venduto Surgelato su idonei contenitori da 1000g			
CONSERVAZIONE	-20°C			
DESTINAZIONE D'USO	Pronto a cuocere per la gastronomia			
PEZZI PER CONFEZIONE	60-65			
ALLERGENI PRESENTI DIRETTAMENTE	FARINA (GLUTINE DI GRANO)			
ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA, SENAPE			
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	\geq 1.000	\geq 1.000	\geq 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.