



AZEIT. PRETA SEM CAROÇO A10

FICHA TÉCNICO / COMERCIAL

FTC1517/01.01
07/11/2013

Produto

Azeitona preta sem caroço (PE 1450g) Lata A10

Descrição

Fruto das oliveiras (*Olea europaea*) colhidos pouco antes da maturação e que cumprem a NP-3034 (1987). As azeitonas ao natural inteiras são tratadas e oxidadas, sendo o caroço removido e cortadas, por último são conservadas por tratamento térmico.

Composição

Ingredientes: azeitona preta descaroçada, água, sal, estabilizador de cor (E579) e regulador de acidez (E270).

Características

Organolépticas

Cor	preto uniforme
Odor	característico
Sabor	“sui generis”
Aspecto	característico
Textura	característica

Físico-química

pH (líquido de cobertura)	5,0 – 8,0
Cloretos (% NaCl)	3

Nutricionais por 100g de produto

Valor energético	166kcal/685kJ
Lípidos	16,8%
Glicídios	2,9%
Proteína	1,0%

Microbiológicas

Contagem de microrganismo a 30°C	1,0x10 ⁴ ufc/g
Contagem de Bolores	1,0x10 ² ufc/g
Contagem de Leveduras	1,0x10 ² ufc/g
Contagem de E. coli	1,0x10 ¹ ufc/g
Contagem de coliformes totais	1,0x10 ¹ ufc/g
Contagem de esporos Clostrídios Sulfito-redutores	1,0x10 ¹ ufc/g
Pesquisa de Salmonella	Ausência/25g

Logísticas

Embalagem primária

Tipo de material	lata
Peso escorrido	1,450kg
Peso líquido	3,000kg
Peso bruto	3,300kg
Dimensões (Alt.X Diâm.)	17,7x15,7cm

Embalagem secundária

Tipo de material	caixa de cartão
Nº de unidades por caixa	3
Peso líquido	9,000kg
Peso bruto	9,900kg
Dimensões (CxLxA)	47,0x16,5x18,6cm

Paletização

Nº de caixas por palete	66
Nº de unidades por palete	198
Altura da palete	1,37m

Condições de armazenamento

Armazenar o produto em local fresco e seco, ao abrigo da luz solar e de fontes de calor. Depois de aberto, conservar no frigorífico.

Prazo de validade

Prazo de validade de 36 meses.