



## SCHEDA PRODOTTO (Allegato N° \_\_\_\_\_)

**Denominazione prodotto** (esatta in etichetta)

\_\_\_\_\_

**Produttore** \_\_\_\_\_ con sede a \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

**identificativo Lotto** \_\_\_\_\_

Varietà di olive \_\_\_\_\_ Zona di produzione \_\_\_\_\_

Altitudine media: mt \_\_\_\_\_ Giacitura:  Pianura  Collina  Montagna

Periodo di raccolta \_\_\_\_\_

Prodotto disponibile in confezioni da:

100g  250g  500g  750g  1Kg  2Kg  3Kg  5Kg

### Sistema di lavorazione

- olive verdi\*/cangianti/nere fermentate in salamoia al naturale
- olive verdi\* trasformate con il sistema Sivigliano, o con sistema Castelvetraneese o con sistema californiano
- olive nere\*: grinze al sale, infornate
- olive condite
- Patè di olive
- altro (specificare) \_\_\_\_\_

\* sottolineare la tipologia presentata

### Parametri chimico-biologici

- uso di starter microbiologici\*: SI/NO
- pH della salamoia: \_\_\_\_\_
- concentrazione salamoia finale in vasetto: \_\_\_\_\_
- temperature di stoccaggio: \_\_\_\_\_
- uso di acidificanti\* (specificare *ac. citrico, ac. acetico ac. lattico alimentare...*): \_\_\_\_\_
- aromatizzazioni: \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del Titolare/Legale Rappresentante/Delegato

\_\_\_\_\_