

**SCHEDA TECNICA****OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA****Marchio**

Cod: 10051

**L'ASCOLANA**

Data: 22/05/2024

Prodotto : **OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA**Denominazione di vendita : **OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA SURGELATE**

Prodotto e confezionato da L'Ascolana Srl nello stabilimento di Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA

Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 E-mail [info@lascalana.com](mailto:info@lascalana.com) Bollo Cee IT 2046L CE

**Ingredienti:** Olive verdi denocciolate 33%, ripieno 33% (carni di suino, bovino e tacchino, mortadella (carne di suino, sale, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", sale, lievito di birra), carote, **sedano**, cipolle, Parmigiano Reggiano DOP (**latte** di vacca, sale, caglio), **uova** pastorizzate, sale, olio di semi di girasole, spezie (noce moscata, pepe, chiodi di garofano), buccia di limone), salsa impanante (acqua, farina di mais, farina di **frumento**, amido di mais, **uova** pastorizzate, olio di semi di girasole, sale, agenti lievitanti : bicarbonato acido di sodio E500 (ii), difosfato disodico E450 (i)), semilavorato per impanatura (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), farina di **grano** tenero tipo "0". Può contenere tracce di **soia, metabisolfito di sodio, pesce, molluschi, crostacei, senape, pistacchio**. **Avvertenze** : olive denocciolate meccanicamente, possono contenere noccioli o frammenti di essi.

**Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. CE 1169/2011)**

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova	x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano	x	
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

**Modificazioni genetiche O.G.M.** Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia	956 kJ	228 kcal
Grassi	9,9 g	
di cui acidi grassi saturi	3,2 g	
Carboidrati	27,0 g	
di cui zuccheri	2,8 g	
Fibre	1,8 g	
Proteine	6,9 g	
Sale	2,03 g	

**Conservazione:** il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.**Modalità di conservazione:** Nel congelatore \*\*\*\* o \*\*\* -18°C entro data indicata ; \*\* -12°C un mese; \* -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni; nel frigorifero un giorno.**Durata:** se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.**Modalità di preparazione** - In friggitrice: versare le olive, ancora surgelate, in abbondante olio bollente (180°C circa) e lasciarle friggere 3 minuti circa fino a che appariranno ben dorate. Toglierele dall'olio e lasciarle asciugare su carta assorbente. In padella: scaldare in una padella un po' di olio e versare le olive ancora surgelate. Cuocerle a fuoco moderato per 3 minuti circa, rigirandole spesso fino ad ottenere una perfetta doratura. Toglierele dall'olio e lasciarle asciugare su carta assorbente. **DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA****Destinazione d'uso:** Adatto a tutte le categorie, ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto.

Requisiti Microbiologici	Parametri	Limiti
	Carica Mesofila totale	≤ 3 x 10 <sup>6</sup> ufc/gr
	Escherichia coli	≤ 10 <sup>2</sup> ufc/gr
	Stafilococchi coag. Pos	≤ 100 ufc/gr
	Salmonella spp	Assente / 25 gr
	Lysteria monocytogenes	<100 ufc/gr

**Funzione**Redatta e verificata da  
Assicurazione e Controllo QualitàApprovata da  
Nadia Sciamanna**Firma**

  	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b><i>OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA</i></b>
	<b>Marchio</b> <b><i>L'ASCOLANA</i></b>	Cod: 10051 Data: 22/05/2024

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Colore:</b> arancio	<b>Sapore:</b> caratteristico	<b>Odore:</b> pane	<b>Aspetto:</b> ovale
<b>Informazioni al consumatore:</b> le olive ripiene sono conosciute secondo la tradizione fin dall' Ottocento e devono il loro nome alla città di Ascoli Piceno, dalla quale proviene la loro ricetta. Servite calde con uno spicchio di limone, sono adatte per un raffinato aperitivo od antipasto, per accompagnare le frittare e sono gustosissime anche come piatto freddo.				
<b>Pezzi al Kg.:</b> 55/60 circa				

<b>Funzione</b>	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
<b>Firma</b>		