

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

Cod: RE10051

Data: 11/12/2023

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 Il Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA  
Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 E-mail [info@lascolana.com](mailto:info@lascolana.com) Bollo Cee IT 2046L CE

**Ingredienti** - Olive verdi denocciolate 27%, salsa Impanante (acqua, farina di mais, farina di **frumento**, amido di mais, olio di semi di girasole, sale, agenti lievitanti : bicarbonato acido di sodio E500 (ii), difosfato disodico E450 (i)). Ripieno 22% : carni di suino e bovino, mortadella (carne suina, sale, zucchero, aromi naturali, estratto di brodo vegetale, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", sale, lievito di birra), **uova** pastorizzate, carote, **sedano**, cipolle, mix di formaggi : miscela di formaggi duri (**latte** vaccino, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), sale, olio di semi di girasole, spezie (noce moscata, pepe, chiodi di garofano), buccia di limone. 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 SO2   |          | 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 1004 kJ 240 kcal  
 Grassi 10,7 g  
 di cui acidi grassi saturi 2,1 g  
 Carboidrati 24,0 g  
 di cui zuccheri 0,7 g  
 Fibre 1,2 g  
 Proteine 11,2 g  
 Sale 1,0 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 (170°C circa) e lasciarle friggere 3/4 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, mettere le olive ancora surgelate. Cuocere a fuoco moderato per 4 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        | ≤ 100 ufc/gr                 |
|                          | Stafilococchi coag. Pos | ≤ 100 ufc/gr                 |
|                          | Salmonella spp          | Assente / 25 gr              |
|                          | Lysteria monocytogenes  | <100 ufc/gr                  |

**Caratteristiche organolettiche** Colore: arancio Sapore: caratteristico Odore: pane Aspetto: ovale

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

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

Cod: RE10051

Data: 11/12/2023

**Informazioni al consumatore:** 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 frittiture e sono gustosissime anche come piatto freddo.

**Pezzi al Kg.:** 50/55 circa

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