



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, trasformate con sistema Castelvtranese
- olive nere*: sistema californiano, grinze al sale, infornate
- olive condite
- 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
