



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

1. Prodotto

Codice EAN: 8030567014471

Descrizione: Olive Verdi Denocciolate Etnee alla “Ischitana”

Origine: Sicilia - Italia

Marca: Granata

Formato: Vaschetta 3kg

PESO LORDO:
PESO NETTO: **3000g**
PESO SGOCCIOLATO: -

2. Ingredienti

Olive verdi etnee denocciolate (90%), peperoni a filetti rossi, olio di semi di girasole, aglio, origano, finocchietto, peperoncino, origano, prezzemolo, basilico, aromi naturali, sale, correttore di acidità E270, antiossidante E300.

3. Caratteristiche

*Conserva alimentare a base di olive condite;
Tutti i prodotti realizzati sono destinati a tutti i consumatori, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni.*

4. Conservazione

*Conservare in prodotto in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore; Dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4/+8°C e consumare entro 7gg;
Shelf Life 9 mesi.*

5. Confezionamento / Tabella Nutrizionale

Tipo ---- **Vaschetta**
Dimensioni ---- **cm**
Lotto ---- **Stampato sulla etichetta**
Dimensioni imballo ----
Dimensioni pedana ---- **cm**
N° Pezzi/Imballo ---- **2**
N° Pezzi/Strato ----
N° Strati/Pallet ----
N° Pezzi/Pallet ----
Peso Imballo Secondario ----

I valori sono riferiti a 100 gr di prodotto.
Valore Energetico kcal ---- **168**
Valore Energetico kj ---- **703**
Grassi g ---- **17,6**
di cui saturi g ---- **5**
Carboidrati g ---- **4**
di cui zuccheri g ---- **0**
Proteine g ---- **1**
Sale g ---- **2,5**



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

6. Valori fisici – microbiologici – chimici

pH ---- **4.0/4.5**

Sale ---- **4/5% (Rifrattometrico)**

Enterobatteriace ---- **$\leq 1 \times 10^1$ UFC/g**

E.coli ---- **$\leq 1 \times 10^1$ UFC/g**

Lieviti e Muffe ---- **<100 UFC/g**

Listeria M. ---- **Assente UFC/25g**

Salmonella ---- **Assente UFC/25g**

Strafilococco Aureus ---- **$\leq 1 \times 10^1$ UFC/g**

Botulino ---- **Assente UFC/10g**

*Conforme a tutte le determinazioni multi residuali
riportate ed elencate nella Norma
UNI EN 12393 e MP-0647 espresse in mg/kg*

7. Caratteristiche Igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi microbiologici e in conformità al Reg. CE 852/2004. La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. UE 1169/2011. L'azienda è certificata UNI EN ISO 9001:2008 e BRC (British Retail Consortium).



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

8. Allergeni

Allergene	Presenti nel prodotto		Presenti nella linea di produzione		Presenti nello stabilimento di produzione	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X		X		X
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X	X	X
Senape e prodotti a base di senape		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/kg o 10mg/litro		X		X	X	X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X	X	



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

Molluschie prodotti a base di molluschi		X		X		X
---	--	---	--	---	--	---