



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

Aggiornamento al 05.11.2018

1. Prodotto

Codice EAN: 8030567011616

Descrizione: Olive Verdi “Tagliate”

Origine: Grecia

Marca: Granata

Formato: Secchio

PESO LORDO: -g
PESO NETTO: **9000g**
PESO SGOCCIOLATO: **5000g**

2. Ingredienti

Olive verdi, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico E270, acido citrico E330, antiossidante: acido L-ascorbico E300.

3. Caratteristiche

*Conserva alimentare a base di olive;
Tutti i prodotti realizzati sono destinati a tutti i consumatori, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni.
NO OGM.*

4. Caratteristiche Organolettiche

Colore: Verde

Aroma: Gradevole

Gusto: Tipico delle olive

Struttura: Tenace

5. Conservazione

*Conservare a temperatura di refrigerazione (+4/+8 °C);
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 7gg;
Shelf Life 10 mesi.*



SCHEDA TECNICA

Azienda
con Sistema
Certificata
BRC – ISO9001

Aggiornamento al 05.11.2018

6. Confezionamento / Tabella Nutrizionale

Tipo ---- **secchio**
Dimensioni ---- **cm**
Lotto ---- **Stampato sulla etichetta**
Dimensioni imballo ---- **cm**
Dimensioni pedana ---- **cm**
N° Pezzi/Imballo ----
N° Pezzi/Strato ---- **13**
N° Strati/Pallet ---- **4**
N° Pezzi/Pallet ---- **52**
Peso Imballo Secondario ----

I valori sono riferiti a 100 gr di prodotto.
Valore Energetico kcal ---- **147**
Valore Energetico kj ---- **615**
Grassi g ---- **14**
di cui saturi g ---- **3**
Carboidrati g ---- **2.5**
di cui zuccheri g ---- **0**
Proteine g ---- **1.5**
Sale g ---- **2.5**

7. 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**
Lievitanti e Muffe ---- **<100 UFC/g**
Listeria M. ---- **Assente UFC/25g**
Salmonella ---- **Assente UFC/25g**
Stafilococco 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**

8. 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

Aggiornamento al 05.11.2018

9.Allergeni

Allergene	Presenti nel prodotto		Presenti nella linea di produzione		Presenti nello stabilimento di produzione	
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	
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	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X		X