

	SCHEDA TECNICA	ST 07	Ed. 1	Rev. 1
	OLIVE ITRANA		del 07/08/2019	
			Pagina 1 di 2	

Ingredienti	Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico .	
Shelf- life vasi in vetro	30 mesi se il prodotto è mantenuto nelle condizioni di stoccaggio indicate di seguito.	
Shelf-life secchio e busta	12 mesi se il prodotto è mantenuto nelle condizioni di stoccaggio indicate di seguito.	
Modalità di stoccaggio e conservazione	Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperta, la confezione deve essere conservata avendo cura di ricoprire il prodotto con olio, di chiudere il vaso e riporlo in frigorifero considerando che deve essere consumata in tempi brevi.	
Allergeni	gli allergeni, se presenti, sono indicati in grassetto tra gli ingredienti.	
OGM	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003).	
Caratteristiche Chimico-Fisiche		
Peso sgocciolato	VEDI TABELLA PAGINA 2	
pH	≤ 4.6	
Residui di pesticidi	Limiti da Reg. CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari	
Metalli pesanti	Piombo – max 0.1 mg/kg	Reg CE 1881/2006
	Cadmio – max 0.1 mg/kg	
Corpi estranei	Assenti	
Parametri Microbiologici		
Escherichia Coli β glucosidasi+	Assenti	
Enterobacteriaceae	Assenti	
Listeria Monocitogenes	Assenti	
Salmonella pps	Assente in 25g	
Clostridium Botulinum	Assenti	
Caratteristiche organolettiche e di presentazione		
Colore	Tipico (assenza di colorazioni estranee)	
Odore	Caratteristico (assenza odori estranei)	
Sapore	Tipico (assenza sapori estranei)	
Consistenza	Compatta e soda	
Destinazione d’uso	Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. Può anche essere ripassato in padella all’occorrenza.	
Rischi associati all’utilizzo improprio	Errate modalità di conservazione, in particolare dopo l’apertura, possono portare allo sviluppo di muffe e/o lieviti sulla superficie del prodotto.	

	SCHEDA TECNICA	ST 07	Ed. 1	Rev. 1
	OLIVE ITRANA		del 07/08/2019	
			Pagina 2 di 2	

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto	
Valore energetico	113 Kcal
	467 KJ
Grassi	10.5 g
Di cui acidi grassi saturi	1.8 g
Carboidrati	1.8 g
Di cui zuccheri	0.10 g
Fibre	3.9 g
Proteine	1.5 g
Sale	2.0 g
Packaging	
Imballaggio primario	Vaso di vetro con capsula in metallo, secchiello e busta in plastica. Etichettatura secondo quanto previsto dal Reg UE 1169/11 e s.m.i.
Imballaggio secondario	Cartone da pz variabili secondo il formato.
Trasporto	
Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i.)	

Formati disponibili	ML.212 Vaso cilindrico	ML.580 Vaso cilindrico	ML.1700 Vaso quadrato	ML.3100 Vaso quadrato
Codice articolo	OLG212C	OLG580C	OLGC1700	OLG3100C
Codice ean	8027749200197	8027749580022	8027749170179	8027749290235
Formato vaso (ml)	212	580	1700	3100
Peso netto (g)	210	500	1550	2900
Peso sgocciolato (g)	140	350	1000	1900
Pezzi x ct.	6	6	4	2

Formati disponibili	Secchio da kg. 4	Busta da 500 gr.
Codice articolo	OLGAETA	OLGAETA500
Codice ean	8027749500242	8027749580198
Formato vaso (ml)	-	-
Peso netto (g)	7000	860
Peso sgocciolato (g)	4000	500
Pezzi x ct.	1	16