



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4123

OLIVE VERDI DA APERITIVO AL NAT 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olive verdi intere di pezzatura gigante, del calibro Super Super Mammuth.

IMPIEGO

Per aperitivi e antipasti.

INGREDIENTI

Olive intere, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche OVOPRODOTTI, LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: verde

Odore: di oliva in salamoia

Sapore: di oliva in salamoia

Consistenza: soda e carnosa alla masticazione

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Inscatolato tal quale dopo fermentazione in fusti, con aggiunta di liquido di governo. Il prodotto dopo la chiusura del contenitore viene pastorizzato leggermente per renderlo stabile a temperatura ambiente

PROCESSING

After the fermentation in drums, the olives are canned as they are

Ultimo aggiornamento: 20.05.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4123

Rev 01 del
03/07

OLIVE VERDI DA APERITIVO AL NAT 3/1

Pagina 2 di
4

and the cans are then filled with brine and sealed. The product is slightly pasteurized in order to make it stable at room temperature.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE SPA

Via Traversante 58, Ravadese, 43122 Parma, Italy.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,600 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,600 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*152
Peso falda: 56,00 g
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 20.05.2016
Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 4123

OLIVE VERDI DA APERITIVO AL NAT 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980041239

ITF14: 08004980141236

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 450 kJ

Energia: 108 kcal

Grassi: 11,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 1,5 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: 1,0 g

Proteine: 1,2 g

Sale: 3,00 g

Fibra: 4,0 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 20.05.2016

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEMA TECNICA

COD. 4123

OLIVE VERDI DA APERITIVO AL NAT 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,5 - 3,9

Residuo rifrattometrico(°Brix): 4,5 - 5

NaCl: 4,0% - 5,0%

Ultimo aggiornamento: 20.05.2016

Data verifica: 27.03.2018

Approvato: RAQ