



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 269

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olive verdi spagnole, denocciolate e in salamoia, della pregiata varietà Hojiblanca

IMPIEGO

Indicativissime per la guarnizione di pizze, bruschette, pasticceria salata, preparazione di salse, condimenti, insalate, piatti freddi. Ottime per l'aperitivo

INGREDIENTI

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

Possibili tracce di SEDANO.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Spagna

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida alla masticazione

Colore: verdi

Odore: tipico di salamoia, assenza di odori anomali

Sapore: di oliva in salamoia, assenza di sapori anomali

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

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 269 OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Le olive subiscono processo di addolcimento, lavaggio, salamoatura e fermentazione lattica, denocciolatura, inscatolamento e colmataura con salamoia a 90°C.

La pastorizzazione garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitari.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,600 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,200 kg
Numero pezzi per scatola: 426 - 504

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 imballo secondario: 60,00 g
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 269

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 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: 8004980002698

ITF14: 08004980102695

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 576 kJ

Energia: 138 kcal

Grassi: 14,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: 1,0 g

Proteine: 0,8 g

Sale: 3,00 g

Fibra: 3,7 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 269

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 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: 3,80 - 4,10

NaCl: 3,00 - 5,00 %

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ