



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

Prodotto /Product	TRIS DI FUNGHI ALLA CONTADINA/ MARINATED OLIVES WITH MUSHROOMS
Origine/Origin	Castelvetro (Trapani) Sicilia, Italia, zona DOP/ Castelvetro (Trapani) Sicily, Italy, Dop zone (protected denomination of origin)
Codice Articolo/ Article Code	OLC21
Codice EAN Prodotto/ Product EAN Code	8028855001944
Formato/Format	Peso netto/ Net weight : 3800g
Tipo di confezionamento/ Packaging	Secchio di plastica chiuso con coperchio/Thermo sealed plastic tub
Materiale da Imballaggio / Pack materials	PP conforme a DM 21/3/73 (e succ. aggiornamenti e modifiche) a contatto con gli alimenti/ PP approved food contact Reg. CE 1935/2004 (and emendaments)
Ingredienti/ Ingredients	Mix di funghi 70% (Shimeji, champignons, Nameko), olive snocciolate, peperoni a filetti, olio di semi di girasole, finocchietto, prezzemolo, aglio, origano, peperoncino./ Mushroom mix 70% (Shimeji, champignons, Nameko), pitted olives, peppers in fillets, sunflower oil, fennel, parsley, garlic, organ, chilli pepper.
Caratteristiche prodotto/Product features	Prodotto condito in olio e spezie aromatiche/Products in oil and aromatic spices
Descrizione del ciclo produttivo/ Flow diagram production	Ispezione olive, riempimento secchio, colmatura con liquido di governo e chiusura./Visual inspection, bucket filling (olives and salted solution) and sealing.
Modalità di Conservazione/ Storage suggestions	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (temperatura <12 °C). Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 7gg. Shelf Life 8 mesi./Store the product in a cool and dry place, away from heat sources (temperature <12°C). After opening store in refrigerator and use within 7gg. Shelf life 8 months.
Informazioni aggiuntive /Additional	Le olive contengono NOCCIOLI/ Olives contain pits



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

information

Confezionamento / Packaging :

Tipo/Type ----Secchio/Bucket
Dimensioni /Dimensions----22x25cm
Lotto/Lot---- Stampato sulla etichetta/Printed on the label
*Dimensioni pedana/
Pallet dimensions----80x120cm*
N° Pezzi per Cartone/N°Pieces of Cardboard Box ---- 2
N° Cartoni per pedana/N°Cardboard box for Pallet ---- 36
N° Pezzi-Strato/N°Pieces-Layers--- 18
N° Strati Pallet/N° Layers Pallet---- 4
N° Pezzi Pallet/N° Units Pallet---- 72

Tabella Nutrizionale/Nutritional facts :

Valore Energetico/Energy kcal----75
Valore Energetico/Energy kj ---- 309,2
Grassi/Fatsg ---- 5,9
di cui saturi/Sat Fats g ---- 0,7
Carboidrati/Carbohydrates g ----1,5
di cui zuccheri/Sugars g ---- 0,1
Proteine/Proteins g ---- 2
Sale/Salt g ---- 2,5

Valori fisici – microbiologici – chimici/ Physical-Microbiological-ChemicalValues

pH ---- 4.0/4.2
Sale/Salt %---- 4.0/5.0 °Bè (Rifrattometrico/Refractometry)

Enterobatteriacee ---- $\leq 1 \times 10^1$ UFC/g
E.Coli ---- $\leq 1 \times 10^1$ UFC/g
Lieviti e Muffe/Moulds and yeasts ---- <100 UFC/g
Listeria M. ---- Assente/Absent UFC/25g
Salmonella ---- Assente/Absent UFC/25g
Strafilococcus Aureus ---- $\leq 1 \times 10^1$ UFC/g
C.Botulinum ---- Assente/Absent UFC/10g

*Conforme a tutte le determinazioni multi residuali riportate ed elencate nella Norma
UNI EN 12393 e MP-0647 espresse in mg/kg
/All multiresidual determinations reported and listed comply with the UNI EN 12393 and MP-*

Caratteristiche Igieniche/ Hygienic Characteristic

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



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

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)./All the security procedures regarding Hazard Analysis have been updated and applied in accordance with Reg. CE 852/2004. Miccio comply Reg. UE 1169/2011. The company is certified UNI EN ISO 9001:2008 and BRC (British Retail Consortium).

1. Allergeni/Allergens

Allergene/Allergens	Presenti nel prodotto/ Present in product		Presenti nella linea di produzione/Present in production's line		Presenti nello stabilimento di produzione/Handled at production site	
	SI /YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine/Gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shelfish		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova/Eggs		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce/Fish		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia/ Soya		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk and product's with milk (lactose included)		X		X		X
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci/ nuts (almonds,hazelnuts,walnuts)		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape/Mustard		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/kg o 10mg/litro/ Sulphur dioxide and sulfites into>10mg/kg or 10mg/litres		X		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins		X		X	X	



SCHEMA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

Molluschi e prodotti a base di molluschi/Mollusc		X		X		X
---	--	---	--	---	--	---