



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company
BRC – ISO 9001
Ediz. 2 del 27.03.17
Revis. 0 del 27.03.17

Prodotto /Product	OLIVE NERE KALAMATA / BLACK OLIVES KALAMATA
Origine / Origin	Grecia /Greece
Codice Articolo/ Article Code	OLC20
Codice EAN Prodotto/ Product EAN Code	8028855001265
Formato/Format	Peso netto/ Net weight : 6000g Peso sgocciolato/ Drained weight : 3500g
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	Olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido lattico E270, antiossidante: acido L-ascorbico E300./ Olives,water, sea salt, Acidity Corrector : Lactic Acid E270, Antioxidant: L.Ascorbic Acid E300.
Caratteristiche prodotto / Product features	Conserva alimentare a base di olive. /Olives in brine.
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 information	Le olive contengono NOCCIOLI/ Olives contain pits



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company
BRC – ISO 9001
Ediz. 2 del 27.03.17
Revis. 0 del 27.03.17

Confezionamento / Packaging :

Imballaggio primario /Primary Packaging----

Secchio in PP/PP Bucket

Dimensioni secchio /Bucket Dimensions

(Diametro superiore x H x Diametro inferiore) ----

211 x 196 x 188 mm

Peso secchio / Weight bucket ---- **270 g**

Imballaggio Secondario/ Secondary Packaging ---

NO

Lotto / Lot---- **Stampato sulla etichetta/Printed on the label**

Dimensioni pedana/

Pallet dimensions----**80x120cm**

N° Pezzi-Strato/N°Pieces-Layers--- **20**

N° Strati Pallet/N° Layers Pallet---- **4**

N° Pezzi TOT. Per Pallet /N° Pieces TOT. Per Pallet--
-- **80**

Tabella Nutrizionale / Nutritional facts :

Valore Energetico/Energy kcal----**178**

Valore Energetico/Energy kj ---- **745.2**

Grassi/Fatsg ---- **14.6**

di cui saturi/SatFats g ---- **4.5**

Carboidrati/Carbohydrates g ----**3.8**

di cui zuccheri/Sugars g ---- **0**

Proteine/Proteins g ---- **1**

Sale/Salt g ---- **2,5**

Valori fisici – microbiologici – chimici/ Physical -Microbiological-Chemical Values

pH ---- **4.0/4.5**

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-



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company
BRC – ISO 9001
Ediz. 2 del 27.03.17
Revis. 0 del 27.03.17

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 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/Handledat 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 (inclusolattosio)/ 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



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company
BRC – ISO 9001
Ediz. 2 del 27.03.17
Revis. 0 del 27.03.17

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

AGGIORNATA AL 20/01/2020