



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

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

Prodotto /Product	OLIVE NOCELLARA DI SICILIA /NOCELLARA GREEN OLIVES Cultivar “Nocellara del Belice”
Origine/Origin	Castelvetro (Trapani) Sicilia, Italia, zona DOP/ Castelvetro (Trapani) Sicily, Italy, Dop zone (protected denomination of origin)
Codice EAN 128/ EAN Code 128	8028855000602
Formato/Format	Peso netto/ Net weight : 1690g Peso sgocciolato/ Drained weight : 900g
Tipo di confezionamento/ Packaging	Secchiello 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 Citrico E330./ Olives, water, sea salt, Acidity Corrector : Citric Acid E330.
Caratteristiche prodotto/Product features	Conserva alimentare a base di olive. /Olives in brine.
Descrizione del ciclo produttivo/ Flow diagram production	Ispezione olive, riempimento secchiello, 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 : Tabella Nutrizionale/Nutritional facts :

Tipo/Type ---- **Secchiello/Bucket**

Dimensioni Confezione/ Packaging Dimensions ----
32X47X15 cm

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

Dimensioni pedana/

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

N° Pezzi per Cartone/Cardboard Pieces ---- **6**

N° Confezioni per strato/N° packs for layer ---- **5**

N° confezioni totali per Pallet/Total packs for Pallet ---- **50**

Valore Energetico/Energy kcal ---- **145**

Valore Energetico/Energy kj ---- **607,1**

Grassi/Fatsg ---- **15,3**

di cui saturi/SatFats g ---- **4,8**

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 ---- **4.0/4.2**

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

Enterobatteriacee ---- **≤1x10¹ UFC/g**

E.Coli ---- **≤1x10¹ UFC/g**

Lieviti e Muffe/Moulds and yeasts ---- **<100 UFC/g**

Listeria M. ---- **Assente/Absent UFC/25g**

Salmonella ---- **Assente/Absent UFC/25g**

Strafilococcus Aureus ---- **≤1x10¹ 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 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's comply Reg. UE 1169/2011. The company is certified UNI EN ISO 9001:2008 and BRC (British Retail Consortium).



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

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

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