



SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

Denominazione commerciale/ Trading name

Olive "LECCINO" denocciolata in salamoia / Pitted "LECCINO" olives in brine

E' una varietà diffusa e coltivata in toscana, assai rustica e produttiva dal colore nero violaceo e dal sapore tipico, lavorate con il sistema "greco naturale". It is a widespread and cultivated variety in Tuscany, very rustic and productive with a purplish-black color and a typical flavour, processed with the "natural Greek" system.

Ingredienti/Ingredients

Olive, sale. Antiossidante: Acido ascorbico E300. Correttore di acidità: acido citrico E330, acido lattico E270. Presenza accidentale di residui di nocciolo./ Olives, salt. Antioxidant: Ascorbic acid E300. Acidity regulator: citric acid E330, lactic acid E270.

Accidental presence of stone residues.

Origine/Origin:

Italia/ Italy

Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e LUPINI/ May contain traces of NUTS, PEANUTS and LUPINS

Caratteristiche Chimico-fisiche/

Chemical-physical characteristics:

pH: <4,5; NaCl: 5±1%

Caratteristiche organolettiche/

Organoleptic characteristics:

Aspetto: Tipico/ Typical
Colore: Violaceo / Purplish
Sapore: Tipico / Typical
Consistenza: Tipico / Typical

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
661 kJ / 161 kcal	17 g	2 g	0,8 g	0,8 g	1,1 g	4g

Informazioni logistiche/ Logistic information:

Cod. Art.: OLI10NLVA030

Peso Netto sgocciolato /Drained net weight: 3 Kg

Peso netto/ Net weight: 4,7 Kg

Codice Ean/Ean code: 8051490801488

SINISI s.r.l.
 Lavorazione e Commercio Olive
 Lupini in salamoia
 Conserve vegetali
 Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
 76123 Andria (BT) - ITALY
 t/f +39 0883 550601
 P.iva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
 Ed.02 Rev.00
 del 19/07/2021



Shelf life:

6 mesi/ 6 months

Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare in frigo (+4°C) e consumare entro 5 giorni dall'apertura. Store in the fridge (+4°C) and consume within 5 days of opening.

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC

X NO ☐ SI/yes

Modalità di confezionamento/

Packaging methods:

Secchio e busta idonei al contatto generico con alimenti (D.M. 21/03/73 s.m.i., reg.cee 1935/04, direttiva 2002/72/ce s.m.i.). Secchiello e coperchio -PP5 – raccolta plastica. / Bucket and bag suitable for generic contact with food (Ministerial Decree 21/03/73 as amended, reg.cee 1935/04, directive 2002/72/ce as amended). Bucket and lid -PP5 – plastic collection.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila e termofila	Muffe e lieviti	E.coli	Salmonella	Staphylococcus aureus	Bacillus Cereus	Anserobi solfito-riduttori	Listeria monocytogenes
<100000 ufc/g	<10000 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g

Pz per strato / PZ per layer: 20 PZ

Strati per pallet / layer per pallet: 3 layers

PZ per pallet/PZ per pallet: 60 PZ