

**SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET****CREMA DI OLIVE E PEPERONI - OLIVES AND PEPPERS SPREAD**

(Vaso Elegant 130 g - Elegant Glass Jar 130 g)

Ed.: 1 del 01/06/2016

Rev. 8 del 08/06/23

Redatta da CQ - Dr.ssa

Bonelli App. da STAB

DENOMINAZIONE DI VENDITA/PRODUCT NAME: E' una conserva alimentare costituita da crema di olive e peperoni, in vaso da 156 ml con trattamento termico di pastorizzazione. Luogo di produzione: Italia. /It is a preserved food consisting of olives and peppers spread, in a 156 ml jar with thermal pasteurization treatment. Place of production: Italy.

DESTINAZIONE D'USO/INTENDED USE: Pronto al consumo/Ready to eat

DESCRIZIONI METROLOGICHE (PESO/VOLUME)/WEIGHT/VOLUME DESCRIPTION	
Vaschette in polipropilene-confezioni parallelepipedali/Trays in polypropylene-parallelepiped packages	
Peso netto/Net weight	130 g
Altezza/Height	77 mm
Larghezza/Width	62 mm

LISTA DEGLI INGREDIENTI (in ordine decrescente per loro massa)/ LIST OF INGREDIENTS (in decreasing order of mass): Olive verdi (60%), peperoni rossi ciliegino (35%), olio di semi di girasole, sale, *aceto (SOLFITI), correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300, conservante: acido sorbico E200./ Green olives (60%), cherry peppers (35%), sunflower oil, salt, *vinegar (SULPHITES), acidity regulator: citric acid E330, antioxidant: ascorbic acid E300, preservative: sorbic acid E200.

ETICHETTATURA/ LABELLING: L'etichettatura è conforme al Reg. UE 1169/2011./ The labelling is in accordance with Reg. EU 1169/2011.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE/ SHELF LIFE: Il prodotto ha un TMC di 36 mesi dalla data di produzione./ The product has a shelf life of 36 months from the date of production.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ STORAGE: Conservare in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta. Il recipiente se perfettamente chiuso raggiunge il TMC. Una volta aperto, mantenere in frigorifero e consumare entro 7 giorni./ Keep in a cool, dry place, at a distance from heat sources or direct sunlight. If the container is kept sealed, the product will reach its shelf life. Once opened, keep in a refrigerator and consume within 7 days.

PARAMETRI ORGANOLETTRICI/ORGANOLEPTIC PARAMETERS	
Aspetto/Appearance	Crema di olive e peperoni /Olives and peppers spread
Colore/Colour	Tipico/Typical
Odore/Smell	Tipico, senza odori indesiderati/Typical, without undesirable odours
Sapore/Taste	Giusto di sale, leggermente acetato/Savoury, light vinegar aftertaste
Consistenza/Consistency	Crema omogenea/Homogeneous cream

PARAMETRI CHIMICI/CHEMICAL PARAMETERS		
Parametri/Parameters	Valore/Value	Unità di misura/Unit of measure
pH	<4.6	Unità di pH/pH units
Sale/Salt	3-5%	Gr NaCl/100 ml di soluzione/gr NaCl 100 ml of solution

PARAMETRI MICROBIOLOGICI pf pastorizzato/ Microbiological parameters for the pasteurised finished product	
Carica batterica a 30°C - Bacteria count at 30°C	< 100.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 25 ufc/g
Stafilococchi coagulanti positivi (S. aureus e altre specie) - Coagulase- positive staphylococci (S. aureus and other species)	< 10 ufc/g
Lieviti - Yeasts	< 10 ufc/g
Ifomiceti - Hyphomycetes	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25 g - Absent in 25 g
Listeria monocytogens	Assente in 25 g - Absent in 25 g
Anaerobi solfito riduttori - Anaerobic sulfite regulators	< 10 ufc/g

VALORI NUTRIZIONALI/ NUTRITIONAL VALUES		
	U.M.	Valore/Value*
Energia/Energy	kJ/kcal	966/230
Grassi totali/Total fat	g	22,0
di cui: acidi grassi saturi/of which: saturated fatty acids	g	2,9
Acidi grassi trans/Trans fatty acids	g	0,0
Carboidrati totali/Total carbohydrates	g	5,5
di cui: zuccheri/ of which: sugars	g	4,2
Fibra/Fiber	g	2,2
Proteine/Proteins	g	1,4
Sale/Salt	g	2,3

*Valori calcolati su 100 g di prodotto/Values calculated for 100 g of product

DICHIARAZIONE OGM/GMO DECLARATION: Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai ns. fornitori e dalle conoscenze sin qui acquisite, si può affermare che il prodotto e tutti gli additivi e ingredienti in esso contenuti non sono costituiti e non derivano da organismi geneticamente modificati.(Reg CEE n 1829/2003 e 1830/2003 s.m.i). Può contenere noccioli o porzioni di esso / Basing on the information and declarations received from our suppliers and to the best of our knowledge, we can state that the product and all its ingredients and additives are not coming from nor include genetically modified organism (Reg. CEE. n. 1829/2003 and 1830/2003, plus subsequent modifications and additions). It may contain stone or portion of it.

DICHIARAZIONE IMBALLAGGI: gli imballi utilizzati sono conformi per contenere alimenti secondo normativa reg. Ce 1935/204 e reg. UE 10 /2011 /

DECLARATION OF PACKAGING: The packaging used is compliant with foodstuffs according to Reg. Ce 1935/204 and reg. EU 10/2011

CONTROLLI DELLE MATERIE PRIME/CONTROLS OF RAW MATERIALS:

- Esame del colore, odore e sapore/Examination of colour, aroma and taste.

- Controllo valore pH della materia prima/Control of the pH of the raw material.
- Controllo grado di salinità del liquido di governo/Control of the salinity of the regulating liquid.
- Attribuzione del numero di lotto per la partita ricevuta/Assignment of a lot number to the batch received.

CONTROLLI DI FABBRICAZIONE/MANUFACTURING CONTROLS:

- Identificazione della provenienza del prodotto/Identification of origin of product.
- Controllo della marcatura delle confezioni/control of markings on package.
- Prelievo campionatura per analisi: pH, sale/Taking of samples for analysis: pH, salt.
- Controllo chiusura/Control of package seal.
- Controllo entrata delle confezioni in fabbrica/Control of packages entering the factory.
- Controllo fogli di riferimento delle confezioni, essendo perfettamente identificabile il fabbricante e le date di fabbricazione alle quali corrispondono le confezioni/Control of information sheets on containers, to ensure that the manufacturer and the production dates of the containers can always be identified.

CONTROLLO DEL PRODOTTO FINITO/CONTROL OF THE FINISHED PRODUCT

- Controllo analitico/Analytical control.
- Controllo organolettico (odore/sapore)/Organoleptic control (aroma, flavour).
- Controllo dello stato delle confezioni una volta lavate ed asciugate/Control of the state of the containers after washing and drying.
- Controllo del termoretraibile/cartone (stato del cartone e della marcatura dello stesso)/Control of the shrink wrap/packaging (state and markings of the packaging).

SCHEDA LOGISTICA/LOGISTICS INFORMATION	
Codice prodotto/Product code	O^VOPATE9-GSHI
Codice EAN/EAN code	8000788116421
Confezioni-collo/Pieces-package	12
MISURE DEL COLLO/PACKAGE MEASURES	
Lunghezza/Lenght	240 mm
Larghezza/Width	180 mm
Altezza/Height	77 mm
Peso lordo collo/Package gross weight	3120 g
PALLETTIZZAZIONE EUR-ITA/PALLETIZATION EUR-ITA	
Colli per strato/Packages per layer	22
Strati per pallet/Layers per pallet	12
Colli per pallet/Packages per pallet	264
Peso lordo totale (incluso pallet, circa 20 kg)/Total gross weight (pallet included, about 20 kg)	843,68 Kg

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ ALLERGEN DECLARATION: Il prodotto contiene ***SOLFITI** come allergeni riportati nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011./
The product contains ***SULPHITES** as an allergen in Annex II of the EU Reg. 1169/2011.

ALLERGENI/ALLERGENS	L'allergene è presente nel prodotto?/ Present at the facility as a direct ingredient	È impiegato nello stesso stabilimento per altri prodotti?/ Present at the facility in finished products or raw materials	Sono possibili contaminazioni crociate?/possibility of cross-contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Cereals that contain gluten and derivative products	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ Crustaceans and products based on crustaceans	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products based on eggs	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products based on fish	NO	SI/YES	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products based on peanuts	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ Soybean and products based on soybean	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)/ Milk and products based on milk (including lactose)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)/ Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Queensland nuts and derivative products)	NO	SI/YES (Mandorla/Almond)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products based on celery	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products based on mustard	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and product based on sesame seeds	NO	NO	NO
Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg, or 10 mg/l when expressed as SO ₂	SI/YES	SI/YES	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins and products based on lupins	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Shellfish and products based on shellfish	NO	NO	NO