



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

OLIVE NERE CON OSSO SECCH. KG 5



1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Olive nere con osso
PESO	5 kg
CODICE	S5 ON1
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto ad uso professionale, adatto alla farcitura di pizze e focacce. Si presta bene anche per preparazioni in cucina e per la preparazione di aperitivi, antipasti, insalate fredde o come contorno.

2. DETTAGLI PRODUTTORE	
PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	<a href="mailto:giorgio@pralver.com">giorgio@pralver.com</a>
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	<a href="mailto:giorgia@pralver.com">giorgia@pralver.com</a>

## 3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Olive nere intere con osso	80%	Olive nere	Argentina / Grecia / Egitto
Acqua	16%	Acqua	Italia
Sale	4%	Cloruro di sodio	Italia

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO		
PROTEINE		
CARBOIDRATI		



Di cui zuccheri		
GRASSI		
Di cui saturi		
Di cui monoinsaturi		
Di cui polinsaturi		
FIBRE		
SODIO (mg)		
SALE		

4. ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
-						
AIUTI DI PROCESSO						
				SI		NO
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?				X		
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?						X

5. INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Olive nere intere con osso, acqua, sale	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	<b>Confezionato</b>	180 giorni
	<b>Una volta aperto</b>	60 giorni
DURATA	<b>Data di scadenza</b>	
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro</b>	180 giorni
	<b>Da consumarsi preferibilmente entro fine</b>	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	<b>Confezionato</b>	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
	<b>Una volta aperto</b>	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Argentina / Grecia / Egitto	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	4 kg	
BARCODE	Unità	8033109085144

6. HACCP E METODI DI PROCESSO
Guardare modulo allegato

7. PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	1900 ufc/g	≤ 1900 ufc/g		ISO 4833-1:2013



Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g		ISO 4832:2006
S. Aureus				
E. Coli				
Salmonella spp/25g				
Listeria spp/25g				
Lieviti	1700 ufc/g	≤ 1700 ufc/g		ISO 21527-2:2008
Muffe	1700 ufc/g	≤ 1700 ufc/g		ISO 21527-2:2008
Clostridium spp	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g		ISO 15213:2003

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	4.30	+/- 0.2	ISO 11289:1993
Aw			
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE	4.7 %	+/- 0.5	

9. INFO CONFEZIONE
--------------------

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5
ALTEZZA PALLET	
TIPO DI PALLET USATO	<b>EURO: x</b> <b>CHEP: no</b>

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Secchiello in PP
È RICICLABILE?	SI

10. TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	<b>Target: 5250 g</b>

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico leggermente amarotico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Violaceo, caratteristico



12. OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

13. ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

13. CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Junglas regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia teernifolia</i> ) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X



Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO <sub>2</sub>		X
<b>SOSTANZE CONTROLLATE</b>		
Additivi		X
Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
<b>PRODOTTI CARNEI</b>		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

#### 15. GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

#### 16. AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Olive nere con osso
CODICE PRODOTTO	S5 ON1
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	<p>Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo.</p> <p>Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita.</p> <p>La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p>