

**SCHEMA TECNICA PRODOTTO**

OLIVE DENOCCIOLATE LECCINO SECCHIELLO KG 5

1. DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Olive denocciolate Leccino in secchiello
PESO	5000g
CODICE	S5 ON3

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	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	giorgia@pralver.com

3. ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Olive		Olive Leccino	Italia
Acqua		Acqua	Italia
Sale		Cloruro di sodio	Europa
Correttore di acidità: E270		Acido lattico	PRC

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO		
	QUANTITÀ	METODO D'ESAME / FONTE UTILIZZATO
VALORE ENERGETICO	217 Kcal / 909 kJ	
PROTEINE	1.3 g	
CARBOIDRATI	5.6g	
Di cui zuccheri	0g	
GRASSI	21g	
Di cui saturi	2.91g	
Di cui monoinsaturi	-	
Di cui polinsaturi	-	
FIBRE	3.3g	
SODIO (mg)	1527mg	

4. ADDITIVI



NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido lattico	E270	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	
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, acqua, sale, correttori di acidità: E270	
CONTENUTO DI CARNE	no	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	120 giorni
	Una volta aperto	2 / 3 giorni
DURATA	Data di scadenza	X
	Da consumarsi preferibilmente entro	-
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	-
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
	Una volta aperto	Tenere refrigerato (da 0° a +4°C)
PAESE D'ORIGINE	Italia	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	4000g	
BARCODE	CONFEZIONE PRIMARIA EAN13	8033109085069

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
Enterobatteri	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g	Una volta all'anno	
Anaerobi s.r.	<100 ufc/g	<100 ufc/g	Una volta all'anno	
S. Coagulasi positivi	<100 ufc/g	<100 ufc/g	Una volta all'anno	
E. Coli	<100 ufc/g	<100 ufc/g	Una volta all'anno	
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	
Listeria	<100 ufc/g	<100 ufc/g	Una volta all'anno	
Lieviti	<500000 ufc/g	<500000 ufc/g	Una volta all'anno	
Muffe	<1000 ufc/g	<1000 ufc/g	Una volta all'anno	

7. PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST



pH	<4.4	+/-0.2	
Aw	n.a.		
UMIDITÀ			
CENERI			
GRASSI			
SALE			

9. INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	1
SCATOLE PER STRATO	20
STRATI PER PALLET	5
ALTEZZA PALLET	102.5 CM
TIPO DI PALLET USATO	EPAL: SI CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	SECCHIELLO IN PP

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	Target: 5250g

11. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico, non maleodorante
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Nero (marrone giallastro)

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 ₂		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	
Azo & Coal Tar dyes		X



Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
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.		

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 leccino denocciolate in secchiello
CODICE PRODOTTO	S5 ON3
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>