



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

PRODOTTO:	Crema olive nere
TRATTAMENTO:	Vasi in vetro pastorizzati – Vuoto capsula: >30

INGREDIENTI:	Olive nere 93.8%, olio extravergine di oliva 3%, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico, acido ascorbico.
IDONEITA' AL CONSUMO:	Tutti i consumatori. (Rif. All. 3bis, Direttiva 2003/89/CE e succ. mod.) La materia prima non proviene da organismi modificati geneticamente (Regg. CE 1829/03 e 1830/03 e succ. mod.). Tracciato in conformità alla norma UNI 10939.
INDICAZIONI D'USO:	Scaldare per qualche minuto in padella, bagnomaria o microonde. Versare sulla pasta e mescolare. Una volta aperto il barattolo conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

PROPRIETA' CHIMICO - FISICHE	Colore: nero	Piombo: < 0,2 ppm
	pH: 3,8 < pH < 4,6	Cadmio: < 0,1 ppm
	R.O.: 10 < R.O. < 12	Sapore: gradevole
	Alfatossine totali: < 4 microg/Kg	Odore: gradevole
	Alfatossina B1: < 2 microg/Kg	
	Ocratossina A: < 3 microg/Kg	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:	CBT: <1000 ufc/gr	Staphiloc. Aureo: assenti
	Coliformi totali: <10 ufc/gr	Bacillus cereus: assenti
	Coliformi fecali: assenti	Clostridi: <10 ufc/gr
	Escherichia coli: assenti	Lieviti: <100 ufc/gr
	Salmonella: assenti	Muffe: <1000 ufc/gr
	(su 100 g. di prodotto finito)	
VALORI NUTRIZIONALI:	Valore Energetico:	247 Kcal / 1017 KJ
	Proteine:	2,39 g
	Carboidrati:	3,07 g
	di cui zuccheri:	1,5 g
	Grassi totali:	24,08 g
	di cui saturi:	3,45 g
	Fibre:	4,14 g
	Sale:	g0,72

IMBALLO:	Vaso da ml. 212 – 580 Capsula di sicurezza Base di cartone / Vassoio di cartone Film trasparente per copertura finale del fardello
-----------------	---

FORMATO	SPECIFICHE PER FARDELLO			
	Peso netto	Confezione da pezzi	Dimensione fardello (mm)	Peso fardello (Kg)
212 ml	180 g	3x4 (12 pezzi)	264x198x85	4,2
580 ml	540 g	3x4 (12 pezzi)	360x270x122	10,8



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Revisione 01
Data 09/05/2022
Edizione 01

FORMATO	SPECIFICHE PALLETS				
	PEDANA EPAL 80X120				
	Fardelli per strato	Strati	Fardelli per pallet	m ³	Altezza
212 ml	18	12	216	0.75	1.02
580 ml	10	10	100	1.18	1.22

PROCESSO PRODUTTIVO:	Gli ingredienti componenti la crema vengono immessi dentro il cutter dove il prodotto viene omogeneizzato. In caso di necessità si aggiungono correttori di acidità. Il prodotto, a questo punto passa nella brasiera se si tratta di piccole quantità o nel batch (miscelatore) per grosse quantità. Nel batch il prodotto passa nel pastorizzatore tubolare ed attraverso una riempitrice automatica passa nei vasetti che sono stati precedentemente soffiati con vapore a 100°C e lavati con acqua e brillantante. I vasetti vengono tappati e ne viene controllata l'ermeticità dalla macchina stessa. I vasetti passano nel pastorizzatore a pioggia con temperatura in entrata a 100° C e in uscita 40° C e ci rimangono per un tempo proporzionato alla grandezza del vaso. Si passa poi alla macchina etichettatrice che automaticamente appone l'etichette sui vasetti e alla fardellatrice che pone il film trasparente come copertura del fardello. I fardelli vengono posizionati sulla pedana che rimane pronta per il ritiro.
ETICHETTATURA:	L' etichettatura è conforme al D.Lgs. 1169/2011 e smi.
SCADENZA:	T.M.C. : 36 MESI
LOTTO:	Ben evidente su ogni vasetto
MADALITA' DI TRASPORTO:	Temperatura ambiente

ALLERGENI ALIMENTARI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		NO		NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		NO		NO
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		NO		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		NO		Si
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		NO		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		NO		NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		NO		Si
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		NO		Si
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		NO		Si
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		NO		NO
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		NO		NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)		NO		NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		NO		NO
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		NO		NO

DATA: 09/05/2022

APPROVATO DA Responsabile Commerciale(RC) e Responsabile Qualità(RQ).