

**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE GRIGLIATE***Grilled green pitted olives*

Scheda tecnica/Technical <i>Specification</i>	Data revisione/ <i>Revision date:</i>	15/07/2020
---	---	-------------------

GUSTO IN BUSTA**P.F.:****107****Rev:****10****Descrizione del prodotto/Product description**

Olive verdi denocciolate e grigliate, insaporite con piante aromatiche, amalgamate con olio di girasole, confezionate in buste e pastorizzate./Grilled green pitted olives, seasoned with herbs, blended with sunflower seeds oil, packed in pouches and pasteurized.

Ingredienti/*Ingredients*

Olive Verdi, olio di semi di girasole, sale, erbe e piante aromatiche essiccate (aglio, cipolla, origano), correttore di acidità: acido citrico e acido lattico, antiossidante: acido ascorbico. Possibile presenza di noccioli o frammenti./Green olives, sunflower seeds oil, salt, dried herbs (garlic, onion, oregano), acidity regulator: citric acid and lactic acid, antioxidant: ascorbic acid. May contains pits or pieces

Formato busta-peso/Net weight (g):	1000	1700	300	150	-
QUID /Quantitative Ingredient Declaration (%):	80	82	83	80	-
Peso sgocciolato/Drained Weight (g):	800	1400	250	120	-

Caratteristiche organolettiche/Organooleptic characteristics

Colore/Color	Verde tipico dell'oliva con striature della grigliatura./Green typical of olives, with the distinctive burning due to the grill.
Odore/Odour	Caratteristico privo di odori anomali./Distinctive, without any anomalous odour.
Sapore/Taste	Intenso e persistente./Persistent and strong.
Consistenza/Texture	Caratteristica della varietà./Distinctive of the variety.

Caratteristiche chimiche del prodotto**sgocciolato/***Chemical characteristics of drained product*

pH	≤4,2
----	------

Trattamento termico/Heat treatment

Pastorizzazione/Pasteurization

F₇₀≥100**Caratteristiche microbiologiche/***Microbiological characteristics*

Dichiarazione nutrizionale: valori medi (su sgocciolato) per 100g /Nutrition declaration: average values (on drained) for 100g			Parametri/Parameter		Valore di riferimento/ Reference value	Valore limite/ Limit Value
Energia/Energy	kJ/kcal	859/209	Carica mesofila totale/ Colony count 30°C	ufc/g	<1.000	100.000
Grassi/Fat di cui/of which:	g	22	Lattobacilli/Mesophilic lactic acid bacteria	ufc/g	<10	100.000
	g	2,3	Enterobacteriaceae	ufc/g	<10	100
Carboidrati/Carbohydrate di cui/of which:	g	1,2	Stafilococchi coag. pos./Coagulase positive Staphylococci	ufc/g	<10	100
	g	1,2	Clostridi solfito riduttori/ Sulphite reducing bacteria	ufc/g	<10	100
Fibre/Fibre	g	2,8	Muffe+Lieviti /Molds+Yeasts	ufc/g	<10	1000
Proteine/Protein	g	0,8	Salmonella spp.	/25g	Assente/ Absent	Assente/ Absent
Sale/Salt	g	2,5	Listeria monocytogenes	/25g	Assente/ Absent	Assente/ Absent

Shelf-life:

3 anni dal confezionamento/3 years from production

Temperatura di trasporto/Transport temperature:

ambiente, non condizionato/room, not conditioned

Temperatura di conservazione/Preservation temperature:

ambiente, non condizionato/room, not conditioned

Conservazione dopo apertura (non sgocciolato)/Preservation after unpacking (not drained):

consigliato 4 giorni in frigorifero/recommended 4 days in refrigerator

Preparazione prodotto/Product preparation:

pronto all'uso (preferibilmente sgocciolato)/ready to use (preferably drained)

Posizione lotto e TMC/Position of lot and date of minimum durability:

sul bordo o sull'etichetta della busta/on the edge or on the label of the pouch

Redazione-Verifica/Drawn up-Check**RQ/Quality Manager**

Dr. Massimo DAINESE

**Approvata da/Approved By****DG/General Manager**

Franco FISICARO

ALFI S.r.l.	DICHIARAZIONE ALLERGENI-OGM-PESTICIDI-METALLI PESANTI ALLERGENS-GMO-PESTICIDES-HEAVY METALS DECLARATION	Data:	15/07/2020
		Rev:	10

PRODOTTO/PRODUCT:	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE GRIGLIATE Grilled green pitted olives	P.F.:	107
-------------------	---	-------	------------

DICHIARAZIONE ALLERGENI/ALLERGENS DECLARATION (Reg UE 1169/2011-Allegato II)

Allergene presente/Allergene presents	Aggiunta da ricetta/Add from receipt			Cross contamination e/o-and/or carry over*		
	SI/YES	NO	Indicare allergene e natura/funzione*-Say allergene and nature/function *	SI/YES	NO	Indicare allergene e natura/funzione*-Say allergene and nature/function *
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereal containing gluten (wheat, rye, barley, oats, emmer, kamut or their hybridised strains) and products thereof.</i>		X			X	
Crostacei e prodotti derivati/ <i>Crustaceans and products thereof.</i>		X			X	
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof.</i>		X			X	
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof.</i>		X			X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof.</i>		X			X	
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof.</i>		X			X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose).</i>		X			X	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati. <i>Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof.</i>		X			X	
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof.</i>		X			X	
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof.</i>		X			X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof.</i>		X			X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>		X			X	
Lupini e prodotti a base di lupini/ <i>Lupin and products thereof.</i>		X			X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof.</i>		X			X	

DICHIARAZIONE OGM/GMO DECLARATION (Reg. CE 1829/2003-Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche/and subsequent updates)	Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori di materie prime, sussidiarie e semilavorati si garantisce l'assenza di OGM/ <i>Based on the information received from our supplier of raw materials, subsidiary materials and semifinished products we guarantee the absence of GMO.</i>
---	---

DICHIARAZIONE PESTICIDI E METALLI PESANTI/PESTICIDES AND HEAVY METALS DECLARATION (DM 27/08/2004-Reg. CE 149/2008 e successive modifiche/and subsequent updates; Reg. CE 1881/2006-Reg. CE 629/2008 e successive modifiche/and subsequent updates)	Sulla base delle informazioni ricevute dai nostri fornitori e delle analisi effettuate secondo il nostro piano prelievi, il prodotto è conforme ai requisiti di legge definiti per i residui di sostanze attive e il tenore massimo di metalli pesanti./ <i>Based on the information received from our suppliers and on the analysis made according with our withdraw plan, the product meets the legal requirements established for the residues of active substances and the maximum content of heavy metals.</i>
--	---

Firma RQ: Dr. Massimo Dainese