

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE KALAMATA In salamoia (secchio 5 kg)	Ed. 01
		Rev. 07
		Data 13/01/2026
		Pag. 1 di 4

INFORMAZIONI GENERALI

DENOMINAZIONE PRODOTTO	OLIVE KALAMATA In salamoia									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Olive varietà Kalamata naturali fermentate in liquido di governo costituito da salamoia di cloruro di sodio confezionate in secchi in materiale plastico.									
INGREDIENTI	Olive 58% (Origine Grecia), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330).									
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione									
PROVENIENZA/ORIGINE INGREDIENTE PRINCIPALE	Grecia									
SHELF LIFE	12 mesi									
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni									
CALIBRO (PZ/KG)	<table><tr><td>COLOSSAL</td><td>121/140</td></tr><tr><td>GIANTS</td><td>141/160</td></tr><tr><td>EXTRA JUMBO</td><td>161/180</td></tr><tr><td>JUMBO</td><td>181/200</td></tr></table>		COLOSSAL	121/140	GIANTS	141/160	EXTRA JUMBO	161/180	JUMBO	181/200
COLOSSAL	121/140									
GIANTS	141/160									
EXTRA JUMBO	161/180									
JUMBO	181/200									
MODALITÀ DI STOCCAGGIO	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.									
MODALITÀ DI TRASPORTO	In regime non refrigerato.									
ALLERGENI	Non contiene nessun allergene. Si escludono eventuali contaminazioni crociate.									
MODALITÀ D’USO	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, aver cura di mantenere il prodotto ricoperto di liquido di governo e consumare entro 15 giorni. Per meglio apprezzare le sue caratteristiche, si consiglia di effettuare, prima dell’utilizzo, un’adeguata dissalazione mediante lavaggi con acqua. Idoneo all’alimentazione vegana.									

PROFILO CHIMICO DEL LIQUIDO DI GOVERNO

PH	< 4,5
% NaCl	8-10%

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE KALAMATA In salamoia (secchio 5 kg)	Ed. 01
		Rev. 07
		Data 13/01/2026
		Pag. 2 di 4

PROFILO MICROBIOLOGICO (*)

ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 UFC/g
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	≤ 100 UFC/g
MUFFE	≤ 1.000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POS.	≤ 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
SALMONELLA	Assente in 25 g

(*) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che siano rispettate le condizioni di conservazione – umidità e temperatura. Rif. regolamento Linea guida Ce.I.R.S.A. Rev. 06/2023

PROFILO SENSORIALE

SAPORE	Tipico della varietà
ODORE	Senza anomalie

DIFETTOSITÀ

TOLLERANZA MASSIMA IN PERCENTUALE DI FRUTTI

FRUTTI MACCHIATI	max 8 %
FRUTTI LACERATI	max 6 %
FRUTTI RAGGRINZITI	max 6 %
CONSISTENZA ANOMALA	max 8 %
COLORE ANOMALO	max 8 %
PEDUNCOLI	max 5 %
SOMMA TOTALE DELLE TOLLERANZE DEI DIFETTI	max 17 %

TOLLERANZA MASSIMA N. UNITÀ/KG O FRAZIONE

CORPI ESTRANEI INNOCUI	1
-------------------------------	---

Secondo quanto previsto dalla "norma commerciale applicabile alle olive da tavola" (COI/OT/NC n. 1° dicembre 2004).

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE KALAMATA In salamoia (secchio 5 kg)	Ed. 01
		Rev. 07
		Data 13/01/2026
		Pag. 3 di 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
(VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO SGOCCIOLATO)

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato			
Energia	1064	254	Kj/Kcal
Grassi	26,2		g
di cui: acidi grassi saturi	3,6		g
Carboidrati	1,9		g
di cui: zuccheri	0,5		g
Fibre	1,9		g
Proteine	1,8		g
Sale	4,2		g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATO (PESO)	Netto: 8,5 Kg Sgocciolato: 5 kg								
TIPOLOGIA E MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Secchio in materiale plastico con coperchio, conforme ai sensi del Regolamento Ce 1935/04 e del Reg. Ce 1895/05.								
DIMENSIONI	Ø esterno compreso di coperchio: 27 cm h: 20,4 cm								
ETICHETTATURA	Etichetta termoadesiva redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011.								
COMPOSIZIONE DELLA PEDANA	<table><tr><td>N° secchi per strato</td><td>13</td></tr><tr><td>N° strati</td><td>4</td></tr><tr><td>N° totale secchi per pallet</td><td>52</td></tr></table>			N° secchi per strato	13	N° strati	4	N° totale secchi per pallet	52
N° secchi per strato	13								
N° strati	4								
N° totale secchi per pallet	52								
PALLET	Tipo EUR-EPAL Dimensioni totali pallet (cm): 120 x 80 x 110 circa (h) Pallet stabilizzato con film estensibile.								

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE KALAMATA In salamoia (secchio 5 kg)	Ed. 01
		Rev. 07
		Data 13/01/2026
		Pag. 4 di 4

DICHIARAZIONI

DICHIARAZIONE O.G.M.

Sulla base di informazioni ricevute dai ns fornitori, dichiariamo che gli ingredienti e gli additivi utilizzati non hanno origine da organismi geneticamente modificati (Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003).

RESIDUI PESTICIDI E METALLI PESANTI

Il prodotto è conforme ai sensi del Regolamento CE 149/08 e DM 27/08/2004 in merito al tenore massimo di residui di pesticidi contenuti nei prodotti destinati all'alimentazione umana.

Il prodotto è conforme ai requisiti del regolamento (UE) 2023/915 della commissione del 25 aprile 2023 successive modifiche in merito al tenore di metalli pesanti contenuto.

RADIOATTIVITÀ – IONIZZAZIONE – NANOMATERIALI

I prodotti non sono stati ionizzati o irradiati e non contengono componenti irradiate o ionizzate. I prodotti rispettano la direttiva 1999/2/CE del parlamento europeo riguardo cibi ed ingredienti ionizzati e la 21 CFR-179 del US FDA.

I nostri prodotti non sono stati prodotti con l'uso di nanotecnologie e quindi non contengono nanomateriali o nanoparticelle ingegnerizzate come definito nel Regolamento (UE) n. 1169/2011.

**IL PRODOTTO È CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ITALIANE ED EUROPEE.
 PRODOTTO DESTINATO A ULTERIORI LAVORAZIONI ALIMENTARI.**

Cronologia delle revisioni:

Ed. n°	Rev. n°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
01	07	13/01/2026	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR

Data _____

Firma Cliente per accettazione _____