

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" DENOCCIOLATE in salamoia (secchio 4 kg)	Rev. 08
		Data 31/03/2026
		Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	OLIVE "RIVIERA" DENOCCIOLATE in salamoia
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto semilavorato di olive "Riviera" denocciolate fermentate in liquido di governo costituito da salamoia di cloruro di sodio.
INGREDIENTI	Olive 50% (origine Grecia), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E330). Possibile presenza di noccioli o frammenti di essi.
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione
PROVENIENZA INGREDIENTE PRINCIPALE	Grecia
SHELF LIFE	12 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	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 apprezzare meglio il prodotto si consiglia di dissalare prima della consumazione diretta. Idoneo all'alimentazione vegana.

PROFILO CHIMICO DEL LIQUIDO DI GOVERNO	
pH	< 4,5
% NaCl	8-10%
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

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" DENOCCIOLATE in salamoia (secchio 4 kg)	Rev. 08
		Data 31/03/2026
		Pag. 2 di 3

PROFILO ORGANOLETTICO - SENSORIALE

SAPORE	Tipico della varietà
ODORE	Senza anomalie

DIFETTOSITÀ

TOLLERANZA MASSIMA IN PERCENTUALE DI FRUTTI	
NOCCIOLI E/O FRAMMENTI DI NOCCIOLI	max 2 %
FRUTTI ROTTI	max 5 %
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).

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

VALORI MEDI	Per 100 g di prodotto sgocciolato	
Valore energetico	815	kJ
	197	kcal
Grassi	19	g
di cui ac. grassi saturi	2,5	g
Carboidrati	4,7	g
di cui zuccheri	0	g
Fibra alimentare	1,4	g
Proteine	1,2	g
Sale(**)	4,3	g

(*) Valore calcolato sul prodotto dopo dissalazione come descritto nelle "modalità d'uso".

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATO (PESO)	Netto: 8 kg Sgocciolato: 4 kg
-----------------------	----------------------------------

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
		Ed. 01
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" DENOCCIOLATE in salamoia (secchio 4 kg)	Rev. 08
		Data 31/03/2026
		Pag. 3 di 3

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 SECCHIO	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 100 circa (h) Pallet stabilizzato con film estensibile.								

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	08	31/03/2026	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR.

Data _____

Firma Cliente per accettazione _____