

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE NERE PICCANTI <i>In olio di semi di girasole</i> (Vaschetta 1,7 Kg)		Rev. 00
			Ed. 01
			Data 19/12/2025
			Pag. 1 di 3

INFORMAZIONI GENERALI	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	OLIVE NERE PICCANTI In olio di semi di girasole
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Olive nere con peperoncino e spezie in olio di semi di girasole..
INGREDIENTI	Olive 85% (origine Grecia), olio di semi di girasole, peperoncino piccante 3%, spezie in proporzione variabile (origano, peperoncino, prezzemolo, aglio (SOLFITI)), sale, correttore di acidità: acido citrico (E330). Può contenere tracce di LUPINO .
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione Pastorizzazione
PROVENIENZA INGREDIENTE PRINCIPALE	Grecia
SHELF LIFE	12 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni a temperatura ≤ 4°C
MODALITÀ DI STOCCAGGIO	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.
MODALITÀ DI TRASPORTO	In regime non refrigerato.
ALLERGENI	Contiene SOLFITI . Può contenere tracce di LUPINO .
MODALITÀ D'USO	PRODOTTO PRONTO ALL'USO. Idoneo all'alimentazione vegetariana. Conservare in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, aver cura di mantenere il prodotto ricoperto di olio, conservare in frigo a temperatura ≤ 4° C e consumare entro 15 giorni.
PROFILO CHIMICO	
PH	< 4,5
PROFILO MICROBIOLOGICO (*)	
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 UFC/g
SALMONELLA	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	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 ORGANOLETTICO - SENSORIALE	
SAPORE	Tipico della varietà
ODORE	Senza anomalie
DIFETTOSITÀ	
TOLLERANZA MASSIMA IN PERCENTUALE DI FRUTTI	

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE NERE PICCANTI In olio di semi di girasole (Vaschetta 1,7 Kg)		Rev. 00
			Ed. 01
			Data 19/12/2025
			Pag. 2 di 3

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 nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato			
Energia	1003	239	Kj/Kcal
Grassi	24,1		g
di cui: acidi grassi saturi	3,0		g
Carboidrati	3,5		g
di cui: zuccheri	0,2		g
Fibre	1,4		g
Proteine	1,4		g
Sale	2,4		g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

FORMATO (PESO)	Netto: 2 kg Sgocciolato: 1,7 kg
TIPOLOGIA IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta termoformata in materiale plastico conforme ai sensi del Regolamento Ce 1935/04 e Reg. Ce 1895/05
MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Fondo neutro in PP-EVOH-PE(*) e Top neutro in PAB..HM(*) (*) conforme al D.M. 21.03.1973 e successivi aggiornamenti e modifiche e al Reg. 10/2011/CE.
DIMENSIONI ESTERNE VASCHETTA (CM)	30 x 25,5 x 4 (h)
TIPOLOGIA IMBALLO SECONDARIO	Scatola in cartone di tipo americano, a onda singola e con apertura superiore a 4 alette
COMPOSIZIONE DEL CARTONE	TST/464/C
DIMENSIONI ESTERNE CARTONE (CM)	26,3 x 30,2 x 21 (h)

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE NERE PICCANTI <i>In olio di semi di girasole</i> (Vaschetta 1,7 Kg)		Rev. 00
			Ed. 01
			Data 19/12/2025
			Pag. 3 di 3

ETICHETTATURA	Etichetta redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011		
COMPOSIZIONE DELLA PEDANA	N° vaschette per cartone		4
	N° cartoni per strato		11
	N° strati		5
	N° totale cartoni per pallet		55
PALLET	Tipo EUR-EPAL Dimensioni totali pallet (cm): 120 x 80 x 110 (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.

Cronologia delle revisioni:

Ed. n°	Rev. n°	Data	Descrizione	Redazione	Verifica	Approvazione
01	00	19/12/2025	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR

Data _____

Firma Cliente per accettazione _____