

	MANUALE DELLA QUALITÀ		MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" In salamoia (Secchio 5 kg)		Ed. 01
			Rev. 06
			Data 13/01/2026
			Pag. 1 di 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
---------------------------	--

DENOMINAZIONE PRODOTTO	OLIVE "RIVIERA" in salamoia
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto semilavorato di olive "Riviera" fermentate in liquido di governo costituito da salamoia di cloruro di sodio.
INGREDIENTI	Olive 58% (Origine Grecia), acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico (E 330).
TIPOLOGIE DI TRATTAMENTO	Acidificazione
PROVENIENZA/ORIGINE	Grecia
INGREDIENTE PRINCIPALE	
SHELF LIFE	12 mesi
SHELF LIFE SECONDARIA	15 giorni
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. Si consiglia un lavaggio con acqua prima del consumo. Idoneo all'alimentazione vegana. Prodotto destinato a tutti.

PROFILO CHIMICO	
-----------------	--

PH	< 4,5
% NaCl	8 - 10 %

PROFILO MICROBIOLOGICO (*)	
----------------------------	--

ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	≤ 10 UFC/g
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	≤ 100 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POS.	≤ 100 UFC/g
MUFFE	≤ 1.000 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
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" In salamoia (Secchio 5 kg)		Ed. 01
			Rev. 06
			Data 13/01/2026
			Pag. 2 di 4

PROFILO SENSORIALE

SAPORE	Tipico della varietà
ODORE	Senza anomalie

DIFETTOSITÀ

<i>(1)</i>	TOLLERANZA MASSIMA IN PERCENTUALE DI FRUTTI <i>(2)</i>
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 SGOCCIOLATO)

VALORI MEDI	Per 100 g di prodotto sgocciolato	
Valore energetico	815	kJ
	197	kcal
Grassi	19	g
<i>di cui ac. grassi saturi</i>	2,5	g
Carboidrati	4,7	g
<i>di cui zuccheri</i>	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: 8,5 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 SECCHIO	Ø esterno compreso di coperchio: 27 cm h: 20,4 cm

	MANUALE DELLA QUALITÀ	MOD 3.6.2
	SPECIFICA TECNICA OLIVE "RIVIERA" In salamoia (Secchio 5 kg)	Ed. 01
		Rev. 06
		Data 13/01/2026
		Pag. 3 di 4

ETICHETTATURA	Etichetta termoadesiva redatta secondo quanto previsto dal Reg. (UE) N. 1169/2011.		
COMPOSIZIONE DELLA PEDANA			
	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.		

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	06	13/01/2026	Revisione	ASGQ	RSGQ	DIR

Data _____ Firma Cliente per accettazione _____