



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6075

Rev 01 del
03/07

TUTTOLIVE 1/2 X 6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Pasta di olive nere, di buona qualità e giusto grado di maturazione, miscelata a olio extra vergine di oliva.

IMPIEGO: condimento ideale per preparare crostini e tramezzini, per farcire sandwiches, per condire primi piatti

INGREDIENTI: Polpa di olive nere (83%), olio extra vergine di oliva (16%), sale, correttore di acidità: acido citrico.

Senza glutine. Attenzione: potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso.

Possibili tracce di LATTE E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: nero

Odore: di oliva, assenza di odori anomali

Sapore: spiccato di oliva, assenza di sapori anomali

Consistenza: cremosa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 09.05.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6075

Rev 01 del
03/07

TUTTOLIVE 1/2 X 6

Pagina 2 di
4

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante Ravadese, 58 - Parma, Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg
Peso netto: 0,400 kg
Capacità: 425 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso lordo confezione: 0,453 kg
Peso lordo collo: 2,810 kg

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 36 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open
Altezza: 109,0 mm
Diametro: 73,0 mm
Peso imballo: 53,35 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 232,0 mm
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm
Altezza imballo secondario: 122,0 mm
Dimensione colli in mm: 232*160*122
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.05.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6075

Rev 01 del
03/07

TUTTOLIVE 1/2 x 6

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25
Strati per pallet: 12
Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 512

CODICI EAN

EAN13: 8004980000755
ITF14: 08004980160756

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1474 kJ
Energia: 352 kcal
Grassi: 37,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 2,7 g
Carboidrati: 0,7 g
di cui zuccheri: 0,7 g
Proteine: 1,3 g
Sale: 3,00 g
Fibra: 3,3 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 6075	Rev 01 del 03/07
TUTTOLIVE 1/2 X 6	Pagina 4 di 4

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: Si
Adatto a vegani: Si
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 3,70 - 4,30

Ultimo aggiornamento: 09.05.2023
Data verifica: 23.04.2024

Approvato: RAQ
Codice ristampa: U06