



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del  
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Mix di 3 varietà diverse di olive, denocciolate, condite con spezie e piante aromatiche, in olio

### IMPIEGO

Ideali per aperitivi, antipasti e buffet

### INGREDIENTI

Olive denocciolate (61%), olio di semi di girasole(38%), sale, aglio, peperoncino, piante aromatiche, zenzero. SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE

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

Attenzione: potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda

Colore: verde, marroncine e nere

Sapore: di olive piccanti, senza sapori anomali

Odore: di olive e spezie

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 10 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assenti in 25g
Lysteria monocytogenes	assenti in 25 g
Stafilococcus aureus	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 10 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Coliformi totali	< 10 ufc/g

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F10A



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4125</b> <b>TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

#### **PROCESSO DI LAVORAZIONE**

Le olive, assemblate secondo la percentuale di ricetta, vengono inscatolate e, quindi, colmate con olio e ingredienti. Dopo la chiusura ermetica del contenitore, il prodotto viene pastorizzato.

#### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante Ravadese, 58 - 43122 Parma (Italia)

#### **DATI PRODOTTO**

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,780 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 6: Si  
Peso lordo confezione: 0,864 kg  
Peso lordo collo: 5,225 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 9-15 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: scatola banda stagnata E3/1DD  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F10A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del  
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso falda: 23,00 g  
Peso film: 19,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120  
Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120  
Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112  
Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980041253  
ITF14: 08004980141250

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F10A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4125

Rev 01 del  
03/07

TRIS DI OLIVE CONDITE 1/1

Pagina 4 di  
4

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1728 kJ  
Energia: 413 kcal  
Grassi: 44,9 g  
di cui: acidi grassi saturi: 4,0 g  
Carboidrati: 0,8 g  
di cui zuccheri: 0,8 g  
Proteine: 0,5 g  
Sale: 3,00 g  
Fibra: 1,9 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

### 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: 3,5 - 3,9  
NaCl: 2,5 % - 4,0%

Ultimo aggiornamento: 04.01.2023  
Data verifica: 07.09.2023

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: F10A