



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 271

Rev 01 del
03/07

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olive nere spagnole, della pregiata varietà Hojiblanca, al naturale

IMPIEGO

Indicate per la guarnizione di pizze, pasticceria salata, preparazione di salse, condimenti, insalate, primi piatti

INGREDIENTI

Olive denocciolate, acqua, sale, stabilizzante del colore: gluconato ferroso.

Potrebbe contenere noccioli o frammenti di esso.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Spagna

CARATTERISTICHE MATERIA PRIMA: varietà Hojiblanca

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: tipica, tenera

Colore: nero, tipico del prodotto

Sapore: tipico di olive nere in salamoia

Odore: caratteristico del prodotto in salamoia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica microbica totale mesofila	< 100 ufc/g
Batteri lattici	< 1 ufc/g
Lieviti	< 1 ufc/g
Muffe	< 1 ufc/g
Salmonella	< 1 ufc/g
Lysteria Monocytogenes	< 1 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 1 ufc/g
Bacillus Cereus	< 10 ufc/g
Bacilli ssp	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 1 ufc/g
Coliformi totali	< 1 ufc/g

OGM

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B10A



SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 271

Rev 01 del
03/07

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1

Pagina 2 di
4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Strada Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 3 kg
Peso netto: 2,600 kg
Capacità: 2650 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Peso sgocciolato dichiarato: 1,200 kg
Numero pezzi per scatola: 420 - 504
Peso lordo confezione: 2,841 kg
Peso lordo collo: 17,320 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 5-6 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm
Altezza imballo secondario: 155,0 mm
Dimensione colli in mm: 475*315*155
Peso imballo secondario: 275,00 g

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ
Codice ristampa: B10A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 271

Rev 01 del
03/07

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1

Pagina 3 di
4

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 5

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 45

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 7

Strati per pallet: 9

Colli per pallet: 63

Container pallet 112X112

Colli per strato: 8

Strati per pallet: 13

Colli per pallet: 104

CODICI EAN

EAN13: 8004980002711

ITF14: 08004980102718

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 530 kJ

Energia: 129 kcal

Grassi: 13,0 g

di cui: acidi grassi saturi: 2,2 g

Carboidrati: 0,0 g

di cui zuccheri: 0,0 g

Proteine: 0,5 g

Sale: 2,50 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B10A



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 271

Rev 01 del
03/07

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1

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: 5,80 - 7,70

Ultimo aggiornamento: 09.05.2019

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: B10A