



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: 14.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 271 OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 2 di 4

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Le olive subiscono processo di addolcimento, ossidazione all'aria, lavaggio, immersione in vasche di gluconato ferroso, denocciolatura, pastorizzazione, sosta in salamoia, inscatolamento con liquido di governo a temperatura di 90°C. Il prodotto inscatolato viene sottoposto a sterilizzazione, che ne garantisce la stabilità del prodotto nel tempo.

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

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 banda stagnata E3/1DD
Altezza: 151,5 mm
Diametro: 155,0 mm
Peso imballo: 240,85 g

Ultimo aggiornamento: 14.12.2016 Data verifica: 18.04.2018	Approvato: RAQ
---	----------------



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 271

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone
Lunghezza imballo secondario: 480,0 mm
Larghezza imballo secondario: 320,0 mm
Altezza imballo secondario: 155,0 mm
Dimensione colli in mm: 480*320*155
Peso imballo secondario: 275,00 g

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: 1,6 g
Sale: 1,50 g
Fibra: 3,0 g

Ultimo aggiornamento: 14.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 271 OLIVE NERE DENOCCIOLATE 3/1	Rev 01 del 03/07 Pagina 4 di 4

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: 5,80 - 7,70

Ultimo aggiornamento: 14.12.2016
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ