

DENOMINAZIONE/LEGAL NAME		OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCHE PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
CODICE RICETTA / RECIPE CODE		00S		1 di 4
VERSIONE 0	DATA EMISSIONE: 25/01/2021	DATA SCADENZA: 25/01/2024		
VERSIONE 1	DATA EMISSIONE: 24/02/2021	DATA SCADENZA: 24/02/2024		
VERSIONE 2	DATA EMISSIONE: 21/04/2021	DATA SCADENZA: 21/04/2025		
REDATTO DA: R&S	VERIFICATO DA: AQ	APPROVATO DA: AQ		
Il presente documento ha validità 3 anni salvo che non intervengano eventuali modifiche per cui si renda necessario l'aggiornamento.				

Sommario/Summary

1. ELENCO FORMATI / SIZE LIST.....	1
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION.....	1
3. DICHIARAZIONE INGREDIENTI / INGREDIENT DECLARATION.....	2
4. ALLERGENI / ALLERGENS.....	2
4.1) MERCATO UE / UE MARKET.....	2
5. INFORMAZIONI PER LA DIETA / DIETARY INFORMATION.....	3
6. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / ADDITIONAL INFORMATION.....	3
7. DURATA / SHELF LIFE.....	3
8. CONSIGLI PER L'USO / SERVING & COOKING RECOMMENDATIONS.....	3
9. PARAMETRI CHIMICO FISICI / CHEMICAL & PHISICAL PARAMETERS.....	3
10. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS.....	4
11. COMPOSIZIONE PERCENTUALE / PERCENTAGE COMPOSITION.....	4
12. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES.....	4
12.1) MERCATO UE / UE MARKET.....	4

1. ELENCO FORMATI / SIZE LIST

TIPOLOGIA / TYPE	FORMATO / SIZE	CODICE / CODE	QUANTITA' NETTA (in unità di massa) / NET QUANTITY (in units of mass)	QUANTITA' NETTA (in unità di volume) / NET QUANTITY (in units of volume)	QUID (solo per sottoli) / QUID (only for vegetables under oil)	QUANTITA' SGOCCIOLATA / DRAINED QUANTITY	PESO PORZIONE UE/ EU SERVING SIZE	PESO PORZIONE USA/ USA SERVING SIZE	N° PORZIONI / N° SERVINGS	STATO CODICE (Only for internal use)
VASO IN VETRO / GLASS JAR	T212	WA00S99EM	180 g	n.a.	60%	n.a.	30 g	n.a.	4	E
VASO IN VETRO / GLASS JAR	T212	W0A000S0990TA	180 g	n.a.	60%	n.a.	30 g	n.a.	4	S
VASO IN VETRO / GLASS JAR	212 STD	W0AB00S0CV0F9	180 g	n.a.	60%	n.a.	30 g	n.a.	4	S
VASO IN VETRO / GLASS JAR	212 STD	W0AB00S0MD0FW	180 g	n.a.	60%	n.a.	30 g	n.a.	4	S
VASO IN VETRO / GLASS JAR	212 STD	W0AB00S0LL0H7	180 g	n.a.	60%	n.a.	30 g	n.a.	4	S
VASO IN VETRO / GLASS JAR	1062 STD	W0CC00S0000GX	950 g	n.a.	63%	n.a.	30 g	n.a.	20	S

2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION

Olive cultivar "taggiasca" snocciolate. Colore caratteristico dell'oliva sott'olio, variabile da verde – verde/marrone - marroncino

"Taggiasca" cultivar pitted olives. Characteristic colour of olives in oil, varying from green - brown/green - brownish

DENOMINAZIONE/LEGAL NAME	OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCHE PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
CODICE RICETTA /RECIPE CODE	00S		2 di 4
VERSIONE 0	DATA EMISSIONE: 25/01/2021	DATA SCADENZA: 25/01/2024	
VERSIONE 1	DATA EMISSIONE: 24/02/2021	DATA SCADENZA: 24/02/2024	
VERSIONE 2	DATA EMISSIONE: 21/04/2021	DATA SCADENZA: 21/04/2025	
REDATTO DA: R&S	VERIFICATO DA: AQ	APPROVATO DA: AQ	
Il presente documento ha validità 3 anni salvo che non intervengano eventuali modifiche per cui si renda necessario l'aggiornamento.			

3. DICHIARAZIONE INGREDIENTI / INGREDIENT DECLARATION

EU.

Ingredienti: Olive taggiasche, olio extra vergine di oliva 39%, sale, piante aromatiche (timo, alloro, rosmarino), correttore d'acidità: acido lattico.

Ingredients: Taggiasche olives, extra virgin olive oil 39%, salt, herbs (thyme, bay-leaf, rosemary), acidity regulator: lactic acid.

3.1) WARNINGS DA DICHIARARE DOPO INGREDIENTISTICA / WARNINGS TO BE DECLARED AFTER INGREDIENT LIST

PUÒ CONTENERE NOCCIOLI O FRAMMENTI DI NOCCIOLI.
MAY CONTAIN OLIVE PITS OR PIT FRAGMENTS.

3.2) REQUISITI SPECIFICI PER ETICHETTATURA PRODOTTI BIO / SPECIFIC REQUIREMENTS FOR BIO PRODUCT LABELING

n.a.

4. ALLERGENI / ALLERGENS

4.1) MERCATO UE / UE MARKET

Allergene Allergen	Nel prodotto / In the product		Possibile Cross Contaminazione / Possible Cross Contamination	
	SI/ YES	NO/ NO	SI/ YES	NO/ NO
Glutine/Gluten		X		X
Crostacei/Crustaceans		X		X
Uova/Eggs		X		X
Pesce / Fish		X		X
Arachidi / Peanuts		X		X
Soia / Soy		X		X
Latte/ Milk		X		X
Frutta a guscio		X		X
mandorle / almonds - <i>Amygdalus communis</i>		X		X
nocciole / hazelnuts - <i>Corylus avellana</i>		X		X
noci / walnuts - <i>Juglans regia</i>		X		X
noci di acagiù (anacardi)/ acagiù nuts (cashews) - <i>Anacardium occidentale</i>		X		X
noci di pecan / pecan nuts - <i>Carya illinoensis</i>		X		X
noci del brasile / brazil nuts - <i>Bertholletia excelsa</i>		X		X
pistacchi / pistachios - <i>Pistacia vera</i>		X		X
noci macadamia / macadamia nuts - <i>Macadamia ternifolia</i>		X		X
Sedano / Celery		X		X
Senape / Mustard		X		X
Semi di sesamo/ Sesame seeds		X		X
SO2 e solfiti / SO2 & Sulphites (> 10 mg/kg)		X		X
Lupini / Lupins		X		X
Molluschi / Shellfish		X		X

**SPECIFICA DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION**

D.R. R&S 04.02.05a

VERSIONE 0

del 02/03/2020

DENOMINAZIONE/LEGAL NAME	OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCHE PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
CODICE RICETTA /RECIPE CODE	00S		3 di 4
VERSIONE 0	DATA EMISSIONE: 25/01/2021	DATA SCADENZA: 25/01/2024	
VERSIONE 1	DATA EMISSIONE: 24/02/2021	DATA SCADENZA: 24/02/2024	
VERSIONE 2	DATA EMISSIONE: 21/04/2021	DATA SCADENZA: 21/04/2025	
REDATTO DA: R&S	VERIFICATO DA: AQ	APPROVATO DA: AQ	

Il presente documento ha validità 3 anni salvo che non intervengano eventuali modifiche per cui si renda necessario l'aggiornamento.

5. INFORMAZIONI PER LA DIETA / DIETARY INFORMATION

5.1) IL PRODOTTO CONTIENE / THE PRODUCT CONTAINS	SI/ YES	NO/ NO
AROMI / FLAVOURINGS		X
CONSERVANTI/ PRESERVATIVES		X
LIEVITO e/o ESTRATTO DI LIEVITO/ YEAST & YEAST EXTRACTS		X
MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG		X
AGLIO / GARLIC		X
CAFFEINA / CAFFEINE		X

5.2) IL PRODOTTO E' IDONEO A / SUITABLE FOR	SI/ YES	NO/ NO
VEGETARIANI / VEGETARIANS	X	
VEGANI / VEGANS	X	
CELIACI / CELIACS	X	

6. INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / ADDITIONAL INFORMATION

6.1) OGM
Assenti in conformità alle leggi vigenti (Reg. CE 1829/2003 e succ. modifiche: Reg. CE 1830/2003 e succ. modifiche) / GMO absent in accordance with applicable laws (EC Reg. 1829/2003 and subsequent amendments: EC Reg. 1830/2003 and subsequent amendments)
6.2) IRRAGGIAMENTO
Il prodotto non è sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti / The product is not subjected to treatment with ionizing radiation

7. DURATA / SHELF LIFE

7.1) DURABILITA' COMMERCIALE/ COMMERCIAL SHELF LIFE
37 + 6 MESI (per il prodotto perfettamente conservato in confezione integra). 37+ 6 MONTHS (for the product perfectly preserved in unopened package).
7.2) SHELF LIFE POST APERTURA/POST OPENING SHELF LIFE
Una volta aperto, conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 2 settimane. Once opened, keep refrigerated and consume preferably within 2 weeks.

8. CONSIGLI PER L'USO / SERVING & COOKING RECOMMENDATIONS

Servire in antipasto, come aperitivo o utilizzare come ingrediente per guarnire altri piatti.
Serve as a starter, as an aperitif or add to other dishes as an ingredient.

9. PARAMETRI CHIMICO FISICI / CHEMICAL & PHISICAL PARAMETERS

Parametro / Parameter	Valore / Value
pH	< 4,30
aW	n/a
Sale / Salt	3.20-4.80 g/100g (ottenuto tramite titolazione argentometrica)
Trattamento termico / Heat treatment	F85 ≥5, con z =10 / F85 ≥ 5, where z =10
Vuoto / Vacuum	100 - 700 mbar
Pesticidi / Pesticides	entro limiti europei (Reg.CE n. 396/2005) / within EU limits (EC Reg. n. 396/2005)
Metalli Pesanti / Heavy Metals	entro limiti europei (Reg. CE n.1881/2006)/ within EU limits (EC Reg. n.1881/2006)
Controllo Metrologico / Checkweight	secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation
Idoneità imballo / Primary packaging	Imballo a contatto con il prodotto conforme alle leggi vigenti (Reg. CE 1935/2004 e succ. modifiche, Reg. CE 10/2011 e succ. modifiche) / Comply to the Reg. EC 1935/2004 and Reg.



SPECIFICA DI PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

D.R. R&S 04.02.05a

VERSIONE 0

del 02/03/2020

DENOMINAZIONE/LEGAL NAME	OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCHE PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		
CODICE RICETTA /RECIPE CODE	00S		4 di 4
VERSIONE 0	DATA EMISSIONE: 25/01/2021	DATA SCADENZA: 25/01/2024	
VERSIONE 1	DATA EMISSIONE: 24/02/2021	DATA SCADENZA: 24/02/2024	
VERSIONE 2	DATA EMISSIONE: 21/04/2021	DATA SCADENZA: 21/04/2025	
REDATTO DA: R&S	VERIFICATO DA: AQ	APPROVATO DA: AQ	

Il presente documento ha validità 3 anni salvo che non intervengano eventuali modifiche per cui si renda necessario l'aggiornamento.

EU 10/2011

10. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Parametro / Parameter	Valore / Value
Lieviti / Yeasts	N/A - Le confezioni alle prove di stabilità per prodotti acidi e pastorizzati risultano commercialmente stabili.
Muffe / Moulds	
Lattobacilli/Lactobacilli	N/A - Product to be commercially sterile, in accordance to AOAC standards for acid pasteurised products.

11. COMPOSIZIONE PERCENTUALE / PERCENTAGE COMPOSITION

Denominazione dell'ingrediente Ingredient name	Note	%	% 1062 std	Origine Origin
1. OLIVE TAGGIASCHE SNOCCIOLATE / PITTED GREEN OLIVES		56	59	ITALIA/ITALY
2. OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL		39	36	
3. SALE / SALT		<5	<5	
4. PIANTE AROMATICHE / HERBS				
4.1 Timo / Thyme				
4.2 Alloro / Bay-leaf				
4.3 Rosmarino / Rosemary				
5. CORR. D'ACIDITÀ: AC. LATTICO / ACIDITY REGULATOR: LACTIC ACID (E270)				

12. VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUES

12.1) MERCATO UE / UE MARKET

PARAMETRO / PARAMETER	Per 100g di prodotto sgocciolato For 100g of drained product		Per porzione Per serving		g
			30	30	
Energia / Energy	1352 kJ	329 kcal	406 kJ	99	kcal
Grassi / Fat	35	g	11		g
di cui saturi / of which saturates	6,0	g	1,8		g
Carboidrati / Carbohydrate	0	g	0,0		g
di cui zuccheri / of which sugars	0	g	0,0		g
Fibre / Dietary Fiber	4,6	g	1,4		g
Proteine / Protein	1,2	g	0,4		g
Sale / Salt	4,0	g	1,2		g
Equivalente a sodio / Sodium equivalent	1,6	g	0,48		g