



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 269

Rev 01 del  
03/07

**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olive verdi spagnole, denocciolate e in salamoia, della pregiata varietà Hojiblanca

### IMPIEGO

Indicativissime per la guarnizione di pizze, bruschette, pasticceria salata, preparazione di salse, condimenti, insalate, piatti freddi. Ottime per l'aperitivo

### INGREDIENTI

Olive denocciolate, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Possibili tracce di SEDANO.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Spagna

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**  
Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: morbida alla masticazione

Colore: verdi

Odore: tipico di salamoia, assenza di odori anomali

Sapore: di oliva in salamoia, assenza di sapori anomali

### 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

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016  
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



<b>SCHEMA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 269</b> <b>OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1</b>	Rev 01 del 03/07  Pagina 2 di 4

Le olive subiscono processo di addolcimento, lavaggio, salamoatura e fermentazione lattica, denocciolatura, inscatolamento e colmataura con salamoia a 90°C.

La pastorizzazione garantisce il mantenimento delle sue caratteristiche organolettiche e assicura, contemporaneamente, le garanzie igienico-sanitarie.

#### **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: 426 - 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 bpani  
Altezza: 151,5 mm  
Diametro: 155,0 mm  
Peso imballo: 240,85 g

#### **CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO**

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 475,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 315,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 475\*315\*152  
Peso imballo secondario: 60,00 g  
Peso film: 40,00 g

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016  
Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 269**

**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

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: 8004980002698

ITF14: 08004980102695

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 576 kJ

Energia: 138 kcal

Grassi: 14,6 g

di cui: acidi grassi saturi: 0,2 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: 1,0 g

Proteine: 0,8 g

Sale: 3,00 g

Fibra: 3,7 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: Si

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 269**

**OLIVE VERDI DENOCCIOLATE 3/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

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: 3,80 - 4,10

NaCl: 3,00 - 5,00 %

Ultimo aggiornamento: 01.12.2016

Data verifica: 18.04.2018

Approvato: RAQ