



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

**Product Name/
Denominazione di vendita**

**Brine black olives
Olive nere in salamoia**

PRODUCT DESCRIPTION/DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di olive nere in salamoia

<i>Botanical name Nome botanico</i>	<i>Olea europaea L.</i>							
<i>Common name Nome comune</i>	Brine black olives Olive nere in salamoia							
<i>Origin/Origine</i>	Greece/Grecia							
<i>Caliber/Calibro</i>								
<i>How to use Modalità d'uso</i>	Sgrondare il prodotto prima del consumo							
<i>Intended use Destinazione d'uso</i>	G.D.O. e Ho.Re.Ca							
<i>Type of preparation Tipo di preparazione</i>	Approvvigionamento MP-stoccaggio-dissalazione- confezionamento-pallettizzazione- stoccaggio PF-spedizione							
<i>Product category Categoria merceologica</i>	Vegetables in brine Conservate vegetali in salamoia							
<i>Ingredients/Ingredienti</i>	Olive nere, sale.							
<i>Nutritional values Valori nutrizionali (per 100 g)</i>	<i>kJ/kcal</i>	<i>Grassi (g)</i>	<i>di cui saturi (g)</i>	<i>Carboidrati (g)</i>	<i>di cui zuccheri (g)</i>	<i>Fibre (g)</i>	<i>Proteine (g)</i>	<i>Sale (g)</i>
	1117/267	24	4,3	11	0	0,3	1,6	4

**PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES/
PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE**

<i>PARAMETERS/PARAMETRI</i>	<i>STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD</i>
Appearance/Aspetto	Pieno
Color/Colore	Typic/Tipico
Taste/Gusto	Typic/Tipico
Smell/Odore	Typic/Tipico
Caliber/Calibro	-
pH	3,7-3,9
Brine/pHsalamoia	4%
-	-
-	-

**MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS/
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE**

<i>PARAMETERS/PARAMETRI</i>	<i>STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD</i>
Total plate count/Conta batterica totale	≤ 10 ⁴ cfu/g
Yeasts and Moulds/Lieviti e muffe	≤ 10 ³ cfu/g
<i>Anaerobi clostridi solfiti riduttori</i>	< 10 ² ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10 ³ cfu/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 cfu/g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ³ cfu/g
<i>Salmonella spp.</i>	Absent/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent/25g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ² ufc/g

Created by/Creto da:

Approved by/approvato da:

Date/Data

Quality manager/Responsabile qualità:

Direction/Direzione:

Daniele Romano

Salvatore Giuffrida

06.03.23



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

**Product Name/
Denominazione di vendita**

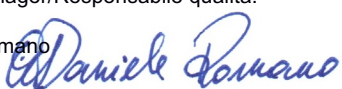
**Brine black olives
Olive nere in salamoia**

DEFECTS/DIFETTOSITÀ

Presence of core/Presenza di noccioli	1%
Foreign bodies/Corpi estranei	Absent/Assenti
Foreign plant matter/Materia vegetale estranea	1%
Abnormal colorations (spots, color variations)/Colorazioni anomale (macchie, variazioni di colore)	8%
Abnormal consistency (soft, shriveled and broken fruit)/Consistenza anomala (frutti molli, raggrinziti e rotti)	10%

SPECIFIC PACKAGING/SPECIFICHE PACKAGING

Packaging/Packaging	Bucket PP5/Secchiello PP5	Drums/Fusto		
Net weight/Peso netto	5,2 Kg	20 Kg		
Drained weight/Peso sgocciolato	3,5 Kg	13 Kg		
Pallettizzazione/Palletizing	Unit/Pezzi x layer/strato	24	13	15
	Unit/Pezzi x pallet	96	26	45
Disposal method/Modalità di smaltimento	PLASTIC collection/Raccolta PLASTICA	PLASTIC collection/Raccolta PLASTICA		

Created by/Creto da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	06.03.23



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

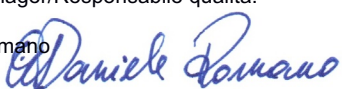
Rev. 02 del
22/08/2022

**Product Name/
Denominazione di vendita**

**Brine black olives
Olive nere in salamoia**

ALLERGEN LIST/LISTA ALLERGENI (ref.: Allegato II - Reg. UE 1169/2011) (+) = YES/SI / (-) = NO

Allergen/Allergeni	Ingredient/ Ingrediente	Presence in the factory/ Presenza nello stabilimento	Accidental contamination/ Contaminazione accidentale
Cereals, gluten and derivatives Cereali, glutine e prodotti derivati	(-)	(+)	(-)
Crustaceans and shellfish-based products Crostaeei e prodotti a base di crostaeei	(-)	(-)	(-)
Eggs and egg products Uova e prodotti a base di uova	(-)	(-)	(-)
Fish and fish products Pesce e prodotti a base di pesce	(-)	(-)	(-)
Peanuts and peanut products Arachidi e prodotti a base di arachidi	(-)	(-)	(-)
Soy and soy products Soia e prodotti a base di soia	(-)	(-)	(-)
Milk, lactose and milk-based products Latte, lattosio e prodotti a base di latte	(-)	(+)	(-)
Almonds and almond products Mandorle e prodotti a base di mandorla	(-)	(-)	(-)
Hazelnut and hazelnut products Nocciola e prodotti a base di nocciola	(-)	(-)	(-)
Pistachio and pistachio-based products Pistacchio e prodotti a base di pistacchio	(-)	(-)	(-)
Brazil nuts and nut products Noci del Brasile e prodotti a base di noci	(-)	(-)	(-)
Cashew and cashew products Anacardi e prodotti a base di anacardo	(-)	(-)	(-)
Other nuts Altra frutta a guscio	(-)	(-)	(-)
Celery and celery products Sedano e prodotti a base di sedano	(-)	(+)	(+)
Mustard and mustard products Senape e prodotti a base di senape	(-)	(-)	(-)
Sesame seeds and sesame-based products Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	(-)	(-)	(-)
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of SO ₂ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	(-)	(-)	(-)
Lupins and lupine-based products Lupini e prodotti a base di lupini	(-)	(-)	(-)
Molluscs and shellfish-based products Molluschi e prodotti a base di molluschi	(-)	(-)	(-)

Created by/Creto da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	06.03.23



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO (ST)
TECHNICAL DATA SHEET (TDS)

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Brine black olives
Olive nere in salamoia

**STORAGE CONDITION AND SHELF LIFE/
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E SHELF-LIFE**

Storage condition/Condizioni di stoccaggio

Store at cold storage temperature (+ 6/8°C)/
Conservare a temperatura di frigoconservazione (+ 6/8°C)

Primary shelf-life/
Shelf-life primaria (prodotto sigillato)

8 months/8 mesi

Secondary shelf-life/
Shelf-life secondaria (dopo apertura)

10 days/10 giorni

OTHER INFORMATION/ALTRE INFORMAZIONI

GMO/OGM

The product doesn't contain GMO as per Reg. EC 1829/2003 and 1830/2003/
Il prodotto non contiene OGM come da Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003.

Treatments/Trattamenti

The product isn't treated with ionizing radiation or ethylene oxide./
Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti o ossido di etilene.

Allergens/Allergeni

The product contain allergens (Reg. EC 1169/2011 Annex II)/
Il prodotto contiene allergeni (Reg. CE 1169/2011 Allegato II).

Food Hygenic declaration/
Dichiarazione di igiene
alimentare

We apply an HACCP program and we are in compliance with Reg. EC 852/2004/
Applichiamo un programma HACCP e siamo in regola con il Reg. CE 852/2004.

Created by/Creto da:

Approved by/approvato da:

Date/Data

Quality manager/Responsabile qualità:

Direction/Direzione:

Daniele Romano

Salvatore Giuffrida

06.03.23