


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

Rev. 03 del
27/02/2023

Product Name/
Denominazione di vendita

Olive Verdi *Intere*

PRODUCT DESCRIPTION/DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

<i>Botanical name</i> Nome botanico	<i>Olea europaea L.</i>							
<i>Common name</i> Nome comune	Olive verdi 							
<i>Size/Calibro</i>								
<i>Origin/Origine</i>								
<i>How to use</i> Modalità d'uso	Sgrondare il prodotto prima del consumo							
<i>Intended use</i> Destinazione d'uso	G.D.O. e Ho.Re.Ca							
<i>Type of preparation</i> Tipo di preparazione	Approvvigionamento MP-stoccaggio-lavorazione-confezionamento-pallettizzazione-stoccaggio PF-spedizione							
<i>Product category</i> Categoria merceologica	Vegetable preserves in oil Conserven vegetali sott'olio							
<i>Ingredients/Ingredienti</i>	Olive verdi (acqua, sale, correttori di acidità: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico).							
<i>Nutritional values</i> Valori nutrizionali (per 100 g)	<i>kJ/kcal</i>	<i>Grassi</i> (g)	<i>di cui saturi</i> (g)	<i>Carboidrati</i> (g)	<i>di cui zuccheri</i> (g)	<i>Fibre</i> (g)	<i>Proteine</i> (g)	<i>Sale</i> (g)
	573/133	12	2,3	4,4	0	4,4	1,1	1,4

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

PARAMETERS/PARAMETRI	STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD
Appearance/Aspetto	Typic/Tipico
Color/Colore	Green/Verde
Taste/Gusto	Characteristic, no anomalous taste/Caratteristico, assenza di sapori anomali
Smell/Odore	Characteristic, no anomalous smell/Caratteristico, assenza di odori anomali
pH	3,7-3,9
Salinità	3 %
-	-
-	-
-	-

**MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS/
SPECIFICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETERS/PARAMETRI	STANDARD VALUES/ VALORI STANDARD
Total plate count/Conta batterica totale	≤ 10 ² cfu/g
Yeasts and Moulds/Lieviti e muffe	≤ 10 ² 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

27.02.23



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

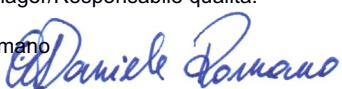
Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

Olive Verdi *Intere*

SPECIFIC PACKAGING/SPECIFICHE PACKAGING

Packaging/Packaging	<i>Fustino</i>		
Net weight/Peso netto	<i>20 Kg</i>		
Drained weight/Peso sgocciolato	<i>13 Kg</i>		
Pallettizzazione/Palletizing	<i>Fustini x strato</i>	<i>13</i>	<i>15</i>
	<i>File per pallet</i>	<i>1-2</i>	<i>1-2-3</i>
	<i>Fustini x pallet</i>	<i>13-26</i>	<i>15-30-45</i>
Disposal method/ Modalità di smaltimento	<i>PLASTIC collection/Raccolta PLASTICA</i>		

Created by/Creato da:	Approved by/approvato da:	Date/Data
Quality manager/Responsabile qualità: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	27.02.23



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

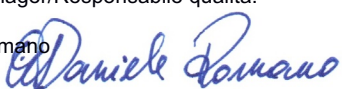
Rev. 02 del
22/08/2022

**Product Name/
Denominazione di vendita**

Olive Verdi *Intere*

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 Crostaacei e prodotti a base di crostaacei	(-)	(-)	(-)
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	27.02.23



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

Rev. 02 del
22/08/2022

Product Name/
Denominazione di vendita

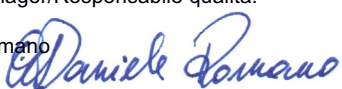
Olive Verdi *Intere*

**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 temperature di frigoconservazione (+ 6/8°C)
Primary shelf-life/ Shelf-life primaria (prodotto sigillato)	24 mesi/24 months
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: Daniele Romano 	Direction/Direzione: Salvatore Giuffrida	27.02.23