

DI VITA S.p.A.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

SCHEMA TECNICA PRODOTTI FINITI

NOME PRODOTTO:

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml DI VITA

CODICE EAN UNITA': 80017700 4538 5

CODICE CLIENTE: 4538

CODICE EAN IMBALLO: 80017701 4538 2

IVA: 10 %

INGREDIENTI: olive, acqua, sale, acidificante: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 36 mesi

IMBALLO PRIMARIO

CONTENITORE: VASO IN VETRO

PESO LORDO: 2,416 kg

VOLUME: 1700 ml

PESO NETTO: 1600 g

DIMENSIONI CONT.: h = 195 mm x diametro = 118 mm

PESO SGOCCIOLATO: 800 g

IMBALLO SECONDARIO

IMBALLO: vasi etichettati e confezionati in fardelli di polietilene

PEZZI PER PACCO: 6

PESO PER PACCO: 14,50 kg

DIMENSIONI PACCO: 354 x 236 x h = 198 mm

VOLUME PACCO: 16,54 dm³

PALLETIZZAZIONE

DIMENSIONI PALLET: 1200 x 800 mm

N° STRATI PER PALLET: 6

N° COLLI PER STRATO: 10

TOTALE COLLI SU PALLET: 60

ALTEZZA PALLET: 1330 mm

PREZZO:

DI VITA S.p.A.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

NOME PRODOTTO:

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml DI VITA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

olive verdi denocciolate confezionate in vasetti di vetro e pastorizzate in presenza di liquido di governo a base di salamoia .

COMPOSIZIONE DEL PRODOTTO SGOCCIOLATO:

olive verdi denocciolate

INGREDIENTI NUTRIZIONALI:

Valori per 100 g di prodotto

Energia 595 kJ/ 145 kcal

grassi 14,6 g di cui saturi 2,3 g

carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g

fibra 4,0 g

proteine 1,3 g

sale 2,8 g

ANALISI FISICO-CHIMICA:

VUOTO MINIMO: 5 cm/hg

pH (SU PRODOTTO OMOGENATO): 3,5 - 4,0

ACIDITA': 0,2 - 0,5

SALE: 2,4 - 3,5 %

ANIDRIDE SOLFOROSA: conforme limiti reg. ce 1129/2011

RESIDUO OTTICO (BRUX): ---

METALLI PESANTI: conformi limiti regolamento (CE) 1881/2006

RESIDUO PESTICIDI: conforme limiti legge italiana e Reg. CE 149/2008

STANDARD MICROBIOLOGICI:

nessuna presenza di micro-organismi di alterazione deve essere riscontrata al termine di incubation-test a 32 °C per 14 gg.

Carica microbica a 30°C: < 1x10³; Enterobatteriacee < 1x10¹; Escherichia coli b-glucuronidasi positivo: < 1x10¹; Clostridi perfringens: < 1x10¹; Muffe: < 1x10¹; Lieviti: < 1x10¹; Stafilococco coagulasi positivo: < 1x10²; Listeria monocytogenes: assente in 25 gr. ; Salmonella: assente in 25 gr.

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

NOME PRODOTTO:

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml DI VITA

GMO :

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE I PRODOTTI DA NOI FORNITI NON CONTENGONO INGREDIENTI O ADDITIVI DERIVANTI DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEI REGOLAMENTI 1829 E 1830 DEL 2003

RADIAZIONI IONIZZANTI

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE I PRODOTTI CHE VI FORNIAMO NON SONO STATI IRRADIATI E NON CONTENGONO INGREDIENTI CHE SIANO STATI IRRADIATI AI SENSI DELLE VIGENTI LEGGI

ALLERGENI**PRESENZA ALLERGENI**

Cereali contenenti glutine (grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, e prodotti derivati)	ASSENTE
Crostacei e prodotti a base di crostacei	ASSENTE
Uova e prodotti a base di uova	ASSENTE
Pesce e prodotti a base di pesce	ASSENTE
Arachidi e prodotti a base di arachide	ASSENTE
Soia e prodotti a base di soia	ASSENTE
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	ASSENTE
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e derivati	ASSENTE
Senape e prodotti a base di senape	ASSENTE
Sedano e prodotti a base di sedano	ASSENTE
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	ASSENTE
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (ppm) espressi come SO2	ASSENTE
Lupino e prodotti a base di lupino	ASSENTE
Molluschi e prodotti a base di molluschi	ASSENTE

DI VITA S.p.A.

SCHEDA TECNICA PRODOTTI FINITI

VIA POIRINO 13/1 - 10022
CARMAGNOLA (TORINO)
TEL. 011-9716511 / FAX 011-9713387
C.F. e P.IVA 05943650019

NOME PRODOTTO:

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml DI VITA

IMBALLAGGI

CON LA PRESENTE DICHIARIAMO CHE GLI IMBALLAGGI PRIMARI DA NOI UTILIZZATI SONO CONFORMI AL DECRETO MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE COME DA DICHIARAZIONI DEI NOSTRI FORNITORI