

CODICE AS400 / AS400 CODE: W678S00
PRODOTTO / PRODUCT TITLE
Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia / Sliced green olives in brine

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	1.550	g	7	SHELF LIFE	37+6	mesi/months
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	770	g	8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	35	g				
4	PORZIONI / SERVINGS	22	-				

5a	INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS
No.	ELENCO / LIST
5.1	OLIVE VERDI A RONDELLE / SLICED GREEN OLIVES
5.2	ACQUA / WATER
5.3	SALE / SALT
5.4	CORRETTORE D'ACIDITÀ / ACIDITY REGULATOR: Acido lattico / Lactic acid (E270) e / o Acido citrico / and / or Citric acid (E330)
5.5	ANTIOSSIDANTE AC. ASCORBICO / ANTIOXIDANT: ASCORBIC ACID (E300)

9	INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)		
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
9.1	ENERGIA / ENERGY	kJ kcal	529 129 45
9.2	GRASSI / FAT	g	12,5 4,4
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	g	2,2 0,8
9.4	CARBIDRATI / CARBOHYDRATE	g	0,1 0,0
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	g	0,0 0,0
9.6	FIBRE	g	6,0 2,1
9.7	PROTEINE / PROTEIN	g	1,0 0,4
9.8	SALE / SALT	g	3,80 1,33
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	g	1,52 0,53

10	INFORMAZIONI "FREE FROM" / FREE FROM INFORMATION		
No.	ELENCO / LISTING		Y N
10.1	FREE from CEREALI cont. GLUTINE e derivati / CEREALS cont. GLUTEN & prod.thereof		X
10.2	FREE from CROSTACEI & prodotti a base di - / CRUSTACEANS & products thereof		X
10.3	FREE from UOVA & prodotti a base di - / EGG & products thereof		X
10.4	FREE from PESCE & prodotti a base di - / FISH & products thereof		X
10.5	FREE from ARACHIDI & prodotti a base di - / PEANUTS & products thereof		X
10.6	FREE from SOYA & prodotti a base di - / SOYA & products thereof		X
10.7	FREE from LATTE & prod. a base di -, incl. LATTOSIO / MILK & pr.thereof, incl. LACTOSE		X
10.8	FREE from NOCI (frutta a guscio) & prodotti a base di - / NUTS & products thereof		X
10.9	FREE from SEDANO & prodotti a base di - / CELERY & products thereof		X
10.10	FREE from SENAPE & prodotti a base di - / MUSTARD & products thereof		X
10.11	FREE from SEMI di SESAMO & prodotti a base di - / SESAME SEEDS & products thereof		X
10.12	FREE from SO2 & SOLFITI >10 ppm / SO2 & SULPHITES >10 ppm		X
10.13	FREE from LUPINO & prodotti a base di - / LUPIN & products thereof		X
10.14	FREE from MOLLUSCHI & prodotti a base di - / MOLLUSCS & products thereof		X
10.15	FREE from AROMI / FLAVOURINGS		X
10.16	FREE from CONSERVANTI / PRESERVATIVES		X
10.17	FREE from MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG		X
10.18	FREE from AGLIO / GARLIC		X
10.19	FREE from LIEVITO e/o ESTRATTO di LIEVITO / YEAST & YEAST EXTRACTS		X
10.20	FREE from CAFFEINA / CAFFEINE		X
10.21	FREE from PRODOTTI di ORIGINE ANIMALE / ANIMAL SOURCES		X
10.22	FREE from OGM / GMO		X
10.23	IDONEO ai VEGETARIANI / SUITABLE for VEGETARIANS		X
10.24	IDONEO ai VEGANI / SUITABLE for VEGANS		X
10.25	IDONEO ai CELIACI / SUITABLE for CELIACS		X

5b	PROPOSTA DICHIARAZIONE INGREDIENTI su PACKAGING / PROPOSED INGREDIENT DECLARATION on PACKAGING		
olive verdi, sale, correttore d'acidità: acido lattico e/o acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.			
green olives, salt, acidity regulator: lactic acid and/or citric acid, antioxidant: ascorbic acid.			

5c	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.
5d	ALLERGENI da enfatizzare in ingredientistica / ALLERGENS to be emphasized in ingredient list	n/a
5e	ORIGINE INGREDIENTI da dichiarare in etichetta / ORIGIN OF INGREDIENTS to be declared on labels	n/a

6	CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS
UTILIZZARE COME INGREDIENTE PER GUARNIRE ALTRI PIATTI. ADD TO SEVERAL DISHES AS AN INGREDIENT.	

11	CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS
UNA VOLTA APERTO CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO 2 SETTIMANE. REFRIGERATE AFTER OPENING AND USE PREFERABLY WITHIN 2 WEEKS.	

12	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION
Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia. Sliced green olives in brine.	

13	PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS	
13.1	pH	≤4.20
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	2,00 - 5,50%
13.4	Pastorizzazione / Pasteurisation	F71 ≥100, con z =10 / F71 ≥100, where z =10
13.5	Vuoto / Vacuum	100 mbar - 700 mbar
13.6	Pesticidi / Pesticides	entro limiti europei / within EU limits
13.7	Metalli Pesanti / Heavy Metals	entro limiti europei / within EU limits
13.8	Controllo Metrologico / Checkweight	secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation
13.9	Altro / Other	-

14	PARAMETRI MICROBIOLOGICI STANDARD / MICROBIOLOGICAL STANDARDS	
14.1	Lieviti / Yeasts	n/a - Le confezioni alle prove di stabilità per prodotti acidi e pastorizzati risultano commercialmente stabili.
14.2	Muffe / Moulds	
14.3	Lactobacilli	n/a - Product to be commercially sterile, in accordance to AOAC standards for acid pasteurised products.

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE	APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
NPD	-	QEA / QAE	18/07/2013
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	2° semestre/semester 2014	QEA / QAE	entro fine / by end 2017

Note: Informazioni in rosso: da confermarsi. Ingredienti evidenziati in giallo: dichiarazione in ingredientistica non necessaria, secondo legislazione europea in vigore.
Information in red: tbc. Ingredients highlighted in yellow: no need to declare, according to EU regulations in force.

REDATTO DA :	VERIFICATO DA:	APPROVATO DA:	16/04/2013
R&S	AQ:	R&S	F:\Assicurazione Qualità\Dati Comuni\Assicurazione Qualità\PROCEDURE\SVILUPPO NUOVI PRODOTTI\01 PROGETTAZIONE NUOVI PRODOTTI



**SPECIFICA DI PRODOTTO/
PRODUCT SPECIFICATION PS_0**

**D.R. R&S 04.02.06
versione 2**

CODICE AS400 / AS400 CODE: W738S00

PRODOTTO / PRODUCT TITLE Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia / Sliced green olives in brine

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	4.100	g
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	2.200	g
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	100	g
4	PORZIONI / SERVINGS	22	-
7	SHELF LIFE	37+6	mesi/months
8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days

9 INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)			
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
9.1	ENERGIA / ENERGY	kJ kcal	529 129
9.2	GRASSI / FAT	g	12,5
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	g	2,2
9.4	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	g	0,1
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	g	0,0
9.6	FIBRE	g	6,0
9.7	PROTEINE / PROTEIN	g	1,0
9.8	SALE / SALT	g	3,80
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	g	1,52

10 INFORMAZIONI "FREE FROM" / FREE FROM INFORMATION			
No.	ELENCO / LISTING	Y	N
10.1	FREE from CEREALI cont. GLUTINE e derivati / CEREALS cont. GLUTEN & prod.thereof	X	
10.2	FREE from CROSTACEI & prodotti a base di - / CRUSTACEANS & products thereof	X	
10.3	FREE from UOVA & prodotti a base di - / EGG & products thereof	X	
10.4	FREE from PESCE & prodotti a base di - / FISH & products thereof	X	
10.5	FREE from ARACHIDI & prodotti a base di - / PEANUTS & products thereof	X	
10.6	FREE from SOYA & prodotti a base di - / SOYA & products thereof	X	
10.7	FREE from LATTE & prod. a base di -, incl. LATTOSIO / MILK & pr.thereof, incl. LACTOSE	X	
10.8	FREE from NOCI (frutta a guscio) & prodotti a base di - / NUTS & products thereof	X	
10.9	FREE from SEDANO & prodotti a base di - / CELERY & products thereof	X	
10.10	FREE from SENAPE & prodotti a base di - / MUSTARD & products thereof	X	
10.11	FREE from SEMI di SESAMO & prodotti a base di - / SESAME SEEDS & products thereof	X	
10.12	FREE from SO2 & SOLFITI >10 ppm / SO2 & SULPHITES >10 ppm	X	
10.13	FREE from LUPINO & prodotti a base di - / LUPIN & products thereof	X	
10.14	FREE from MOLLUSCHI & prodotti a base di - / MOLLUSCS & products thereof	X	
10.15	FREE from AROMI / FLAVOURINGS	X	
10.16	FREE from CONSERVANTI / PRESERVATIVES	X	
10.17	FREE from MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG	X	
10.18	FREE from AGLIO / GARLIC	X	
10.19	FREE from LIEVITO e/o ESTRATTO di LIEVITO / YEAST & YEAST EXTRACTS	X	
10.20	FREE from CAFFEINA / CAFFEINE	X	
10.21	FREE from PRODOTTI di ORIGINE ANIMALE / ANIMAL SOURCES	X	
10.22	FREE from OGM / GMO	X	
10.23	IDONEO ai VEGETARIANI / SUITABLE for VEGETARIANS	X	
10.24	IDONEO ai VEGANI / SUITABLE for VEGANS	X	
10.25	IDONEO ai CELIACI / SUITABLE for CELIACS	X	

5b PROPOSTA DICHIARAZIONE INGREDIENTI su PACKAGING / PROPOSED INGREDIENT DECLARATION on PACKAGING
 olive verdi, sale, correttore d'acidità: acido lattico e/o acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
 green olives, salt, acidity regulator: lactic acid and/or citric acid, antioxidant: ascorbic acid.

5c 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.
5d ALLERGENI da enfatizzare in ingredientistica / ALLERGENS to be emphasized in ingredient list n/a
5e ORIGINE INGREDIENTI da dichiarare in etichetta / ORIGIN OF INGREDIENTS to be declared on labels n/a

6 CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS
 UTILIZZARE COME INGREDIENTE PER GUARNIRE ALTRI PIATTI. / ADD TO SEVERAL DISHES AS AN INGREDIENT.
11 CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS
 Conservare il prodotto a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto e lontano da fonti di calore. Una volta aperto, conservare in frigorifero in altro contenitore non metallico e consumare preferibilmente entro 2 settimane. / Store at ambient temperature, in a cool, dry place, away from heat sources. Once opened, keep in the fridge in a non-metallic jar and use preferably within 2 weeks.

12 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION
 Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia.
 Sliced green olives in brine.

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	≤4,20
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	2,00 - 5,50%
13.4	Pastorizzazione / Pasteurisation	F71 ≥100, con z =10 / F71 ≥100, where z =10
13.5	Vuoto / Vacuum	100 mbar - 700 mbar
13.6	Pesticidi / Pesticides	entro limiti europei / within EU limits
13.7	Metalli Pesanti / Heavy Metals	entro limiti europei / within EU limits
13.8	Controllo Metrologico / Checkweight	secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation
13.9	Altro / Other	

14 PARAMETRI MICROBIOLOGICI STANDARD / MICROBIOLOGICAL STANDARDS	
14.1	Lieviti / Yeasts
14.2	Muffe / Moulds
14.3	Lactobacilli

n/a - Le confezioni alle prove di stabilità per prodotti acidi e pastorizzati risultano commercialmente stabili.
 n/a - Product to be commercially sterile, in accordance to AOAC standards for acid pasteurised products.

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE	APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
NPD	-	QEA / QAE	18/07/2013
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	2° semestre/semester 2014	QEA / QAE	entro fine / by end 2017

Note: Informazioni in rosso: da confermarsi. Ingredienti evidenziati in giallo: dichiarazione in ingredientistica non necessaria, secondo legislazione europea in vigore. / Information in red: tbc. Ingredients highlighted in yellow: no need to declare, according to EU regulations in force.

REDATTO DA : VERIFICATO DA: APPROVATO DA: 16/04/2013
 R&S AQ: R&S F:\Assicurazione Qualita\Dati Comuni\Assicurazione Qualita\PROCEDURE\SVILUPPO NUOVI PRODOTTI\01 PROGETTAZIONE NUOVI PRODOTTI



**SPECIFICA DI PRODOTTO/
PRODUCT SPECIFICATION PS_0**

**D.R. R&S 04.02.06
versione 2**

CODICE AS400 / AS400 CODE: WCF8S00

PRODOTTO / PRODUCT TITLE Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia / Sliced green olives in brine

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	20.000	g
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	10.000	g
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	100	g
4	PORZIONI / SERVINGS	100	-
7	SHELF LIFE	24	mesi/months
8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	n/a	giorni/days

5a	INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS		
No.	ELENCO / LIST		
5.1	OLIVE VERDI A RONDELLE / SLICED GREEN OLIVES		
5.2	ACQUA / WATER		
5.3	SALE / SALT		
5.4	CORRETTORE D'ACIDITÀ / ACIDITY REGULATOR:		
	Acido lattico / Lactic acid (E270)		
	e / o Acido citrico / and / or Citric acid (E330)		
5.5	ANTIOSSIDANTE AC. ASCORBICO / ANTIOXIDANT: ASCORBIC ACID (E300)		

9	INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)			
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving	
9.1	ENERGIA / ENERGY	kJ	529	529
		kcal	129	129
9.2	GRASSI / FAT	g	12,5	12,5
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	g	2,2	2,2
9.4	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	g	0,1	0,1
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	g	0,0	0,0
9.6	FIBRE	g	6,0	6,0
9.7	PROTEINE / PROTEIN	g	1,0	1,0
9.8	SALE / SALT	g	3,80	3,80
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	g	1,52	1,52

10	INFORMAZIONI "FREE FROM" / FREE FROM INFORMATION			
No.	ELENCO / LISTING			Y N
10.1	FREE from	CEREALI cont. GLUTINE e derivati / CEREALS cont. GLUTEN & prod.thereof		X
10.2	FREE from	CROSTACEI & prodotti a base di - / CRUSTACEANS & products thereof		X
10.3	FREE from	UOVA & prodotti a base di - / EGG & products thereof		X
10.4	FREE from	PESCE & prodotti a base di - / FISH & products thereof		X
10.5	FREE from	ARACHIDI & prodotti a base di - / PEANUTS & products thereof		X
10.6	FREE from	SOYA & prodotti a base di - / SOYA & products thereof		X
10.7	FREE from	LATTE & prod. a base di -, incl. LATTOSIO / MILK & pr.thereof, incl. LACTOSE		X
10.8	FREE from	NOCI (frutta a guscio) & prodotti a base di - / NUTS & products thereof		X
10.9	FREE from	SEDANO & prodotti a base di - / CELERY & products thereof		X
10.10	FREE from	SENAPE & prodotti a base di - / MUSTARD & products thereof		X
10.11	FREE from	SEMI di SESAMO & prodotti a base di - / SESAME SEEDS & products thereof		X
10.12	FREE from	SO2 & SOLFITI >10 ppm / SO2 & SULPHITES >10 ppm		X
10.13	FREE from	LUPINO & prodotti a base di - / LUPIN & products thereof		X
10.14	FREE from	MOLLUSCHI & prodotti a base di - / MOLLUSCS & products thereof		X
10.15	FREE from	AROMI / FLAVOURINGS		X
10.16	FREE from	CONSERVANTI / PRESERVATIVES		X
10.17	FREE from	MONOSODIOGLUTAMMATO / MSG		X
10.18	FREE from	AGLIO / GARLIC		X
10.19	FREE from	LIEVITO e/o ESTRATTO di LIEVITO / YEAST & YEAST EXTRACTS		X
10.20	FREE from	CAFFEINA / CAFFEINE		X
10.21	FREE from	PRODOTTI di ORIGINE ANIMALE / ANIMAL SOURCES		X
10.22	FREE from	OGM / GMO		X
10.23		IDONEO ai VEGETARIANI / SUITABLE for VEGETARIANS		X
10.24		IDONEO ai VEGANI / SUITABLE for VEGANS		X
10.25		IDONEO ai CELIACI / SUITABLE for CELIACS		X

5b **PROPOSTA DICHIARAZIONE INGREDIENTI su PACKAGING / PROPOSED INGREDIENT DECLARATION on PACKAGING**
 olive verdi, sale, correttore d'acidità: acido lattico e/o acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
 green olives, salt, acidity regulator: lactic acid and/or citric acid, antioxidant: ascorbic acid.

5c **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.

5d **ALLERGENI da enfatizzare in ingredientistica / ALLERGENS to be emphasized in ingredient list**
 n/a

5e **ORIGINE INGREDIENTI da dichiarare in etichetta / ORIGIN OF INGREDIENTS to be declared on labels**
 n/a

6 **CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS**
 SGOCCIOLARE PRIMA DELL'USO
 DRAIN BEFORE USING.

11 **CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS**
 CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE.
 AMBIENT TEMPERATURE.

12 **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**
 Olive verdi tagliate a rondelle in salamoia.
 Sliced green olives in brine.

13	PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	≤4,20	
13.2	aW	n/a	
13.3	Sale / Salt	2,00 - 5,50%	
13.4	Pastorizzazione / Pasteurisation	n/a	
13.5	Vuoto / Vacuum	n/a	
13.6	Pesticidi / Pesticides	entro limiti europei / within EU limits	
13.7	Metalli Pesanti / Heavy Metals	entro limiti europei / within EU limits	
13.8	Controllo Metrologico / Checkweight	secondo legislazione in vigore / according to average weight legislation	
13.9	Altro / Other		

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE	APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
NPD	-	QEA / QAE	18/07/2013
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	2° semestre/semester 2014	QEA / QAE	entro fine / by end 2017

Note: Informazioni in rosso: da confermarsi. Ingredienti evidenziati in giallo: dichiarazione in ingredientistica non necessaria, secondo legislazione europea in vigore.
 Information in red: tbc. Ingredients highlighted in yellow: no need to declare, according to EU regulations in force.

REDATTO DA : VERIFICATO DA: APPROVATO DA: 16/04/2013
 R&S AQ: R&S F:\Assicurazione Qualita\Dati Comuni\Assicurazione Qualita\PROCEDURE\SVILUPPO NUOVI PRODOTTI\01 PROGETTAZIONE NUOVI PRODOTTI