

CODICE AS400 / AS400 CODE: W738Q00

**PRODOTTO / PRODUCT TITLE** **Olive nere tagliate a rondelle in salamoia / Sliced black olives in brine**

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	4.100 g	7	SHELF LIFE	36	mesi/months
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	2.200 g	8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	100,00 g				
4	PORZIONI / SERVINGS	22 -				

5a INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS		
No.	ELENCO / LIST	%
5.1	OLIVE NERE A RONDELLE / SLICED BLACK OLIVES	53,7
5.2	ACQUA / WATER	43,8
5.3	SALE / SALT	<5,0
5.4	STABILIZ.GLUCONATO FERROSO/STABILISER FERROUS GLUCONATE(E579)	<5,0

9 INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)			
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
9.1	ENERGIA / ENERGY	kJ kcal	574 140
9.2	GRASSI / FAT	g	14,6
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	g	2,3
9.4	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	g	0,1
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	g	0,1
9.6	FIBRE	g	3,0
9.7	PROTEINE / PROTEIN	g	0,5
9.8	SALE / SALT	g	2,50
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	g	1,00

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, sale, stabilizzante: gluconato ferroso.  
Olives, salt, stabiliser: ferrous gluconate.

**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**

Prodotto in Spagna  
Produced in Spain

<b>6 CONSIGLI per l'USO / COOKING &amp; SERVING RECOMMENDATIONS</b>	<b>11 CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS</b>
UTILIZZARE COME INGREDIENTE PER GUARNIRE ALTRI PIATTI. PERFETTO PER PIZZA. ADD TO SEVERAL DISHES AS AN INGREDIENT. PERFECT ON PIZZA.	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 nere tagliate a rondelle in salamoia.  
Sliced black olives in brine.

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	7,00 ±1
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	1,50 - 3,50%
13.4	Sterilizzazione / Sterilization	F0 ≥15, con z =10 / F0 ≥15, where z =10
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	-

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

n/a - Le confezioni alle prove di sterilità per prodotti a pH non controllato e sterilizzati risultano commercialmente sterili.  
n/a - Sterility checks for uncontrolled pH products show that the product is commercially sterile.

<b>EMESSO DA / ISSUED BY</b>	<b>DATA / DATE</b>	<b>APPROVATO DA / APPROVED BY</b>	<b>DATA / DATE</b>
NPD COPACKER	10/07/2017	QEA / QAE	16/12/2010
<b>DATA CONFERMA / REVISION DATE</b>	<b>DATA / DATE</b>	<b>DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE</b>	<b>DATA / DATE</b>
QEA / QAE	18/07/2013	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