

CODICE AS400 / AS400 CODE: L730702-003 / N7307PE-003

**PRODOTTO / PRODUCT TITLE** **OLIVE NERE SNOCCIOLATE in salamoia / PITTED BLACK OLIVES in brine**

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	4.300 g
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	2.200 g
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	100 g
4	PORZIONI / SERVINGS	22 -

7	DURABILITÀ COMMERCIALE / COMMERCIAL LIFE	36	mesi/months
8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days

5a INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS		
No.	ELENCO / LIST	%
5.1	OLIVE NERE SNOCCIOLATE / PITTED BLACK OLIVES	51,2
5.2	ACQUA / WATER	47,3
5.3	SALE / SALT	<5,0
5.4	STABIL.:GLUCON.FERROSO/STABIL.:FERROUS GLUCONATE (E579)<150ppm	<5,0
		100,0

9 INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)			
No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
9.1	ENERGIA / ENERGY	514 kJ 125 kcal	514 125
9.2	GRASSI / FAT	13 g	13
9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	2,2 g	2,2
9.4	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	0 g	0
9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	0 g	0
9.6	FIBRE	3,0 g	3,0
9.7	PROTEINE / PROTEIN	0,5 g	0,5
9.8	SALE / SALT	2,5 g	2,5
9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	1,0 g	1,0

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 nere, sale, stabilizzante: gluconato ferroso.  
 black 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

**6 CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS**  
 SERVIRE COME ANTIPASTO, INSALATA O AGGIUNGERE ALLA PIZZA O AL RISOTTO COME INGREDIENTE.  
 SERVE AS A STARTER, AS A SALAD DISH, OR ADD TO PIZZA OR RISOTTO 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 nere denocciolate in latta sterilizzata.  
 Pitted black olives in sterilised tin.

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	6,0<pH<8,0
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	1,50-3,50%
13.4	Trattamento termico / Heat treatment	F0 ≥15 con z =10 / F0 ≥15 , where z =10
13.5	Vuoto / Vacuum	>4 cm Hg
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	n/a - Product to be commercially sterile, in accordance to AOAC standards for acid pasteurised products.
14.3	Lactobacilli	

EMESSO DA / ISSUED BY	DATA / DATE	APPROVATO DA / APPROVED BY	DATA / DATE
NPD	15/06/2016	QEA / QAE	
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	30/06/2017	QEA / QAE	entro fine / by end 2020

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 : R&S	VERIFICATO DA: AQ:	APPROVATO DA: R&S	13/09/2013 F\Assicurazione Qualità\Dati Comuni\Assicurazione Qualità\PROCEDURE\SQ 04.02 Progettazione e Sviluppo Prodotti
---------------------	-----------------------	----------------------	--