

CODICE AS400 / AS400 CODE: L730100-003

PRODOTTO / PRODUCT TITLE OLIVE VERDI INTERE in salamoia / WHOLE GREEN OLIVES in brine

1	NET WEIGHT / PESO NETTO	4.300 g	7	DURABILITÀ COMMERCIALE / COMMERCIAL LIFE	36	mesi/months
2	DRAINED WEIGHT / PESO SGOCCIOLATO	2.750 g	8	SHELF LIFE DOPO APERTURA / ONCE OPENED	14	giorni/days
3	PESO x PORZIONE Sgocc. / Drained SERVING SIZE	n/a g	9	INFO NUTRIZIONALI (prodotto sgocciolato) / NUTRITIONAL INFO (drained product)		
4	PORZIONI / SERVINGS	n/a -	No.	PARAMETRO / PARAMETER	PER 100 g	porz. / serving
5a INGREDIENTI / ADDED INGREDIENTS			9.1	ENERGIA / ENERGY	632	
No.	ELENCO / LIST	%			kcal	
5.1	OLIVE VERDI / GREEN OLIVES	64,0	9.2	GRASSI / FAT	16	
5.2	ACQUA / WATER	34,0	9.3	di cui acidi grassi SATURI / of which SATURATES	3,0	
5.3	SALE / SALT	<5,0	9.4	CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	0	
5.4	CORR.D'ACIDITA': AC. CITRICO / ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID (E330)	<5,0	9.5	di cui ZUCCHERI / of which SUGARS	0	
		100,0	9.6	FIBRE	3,1	
			9.7	PROTEINE / PROTEIN	0,9	
			9.8	SALE / SALT	4,0	
			9.9	equivalente a SODIO / SODIUM equivalent	1,6	
			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, correttore d'acidità: acido citrico.
olives, salt, acidity regulator: citric acid.

5c	WARNINGS da dichiarare dopo ingredientistica WARNINGS to be declared after ingredient list	n/a
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 MADE IN SPAIN

6	CONSIGLI per l'USO / COOKING & SERVING RECOMMENDATIONS	11	CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS
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.		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 intere in salamoia in latta pastorizzata.
Whole green olives in brine in pasteurised tin.

13 PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL & PHYSICAL PARAMETERS		
13.1	pH	≤4,20
13.2	aW	n/a
13.3	Sale / Salt	4,00-6,00%
13.4	Trattamento termico / Heat treatment	si / yes
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	12/07/2016	QEA / QAE	
DATA CONFERMA / REVISION DATE	DATA / DATE	DATA RIEMMISSIONE / NEXT ISSUE	DATA / DATE
QEA / QAE	31/12/2017	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 :	VERIFICATO DA:	APPROVATO DA:	13/09/2013
R&S	AQ:	R&S	F\Assicurazione Qualità\Datì Comuni\Assicurazione Qualità\PROCEDURE\SQ 04.02 Progettazione e Sviluppo Prodotti