 GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ	SPECIFICA PRODOTTO	ALL 01 PRO 01 MAN QUA
	SCHEDA TECNICA	Ed. 01 Rev. 00 Del: 26/11/2018 Pag. 1 di 2

<b>Art. NL1071</b>	<b>OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA</b>
--------------------	---

Caratteristiche Merceologiche	
Produttore	Ursini S.r.l.
Denominazione Prodotto	OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA
Peso Netto	500 g
Peso Sgocciolato	330 g
Peso Lordo	780 g
Volume Netto	580 ml
Codice EAN Prodotto	8053908202313
Codice EAN Cartone (6x550g)	8032615711028
Dimensioni del vasetto (ØxH)	91 x 124 mm
Categoria prodotto	Oliveria in Salamoia

Foto



Descrizione del Prodotto	Olive verdi denocciolate in salamoia
--------------------------	--------------------------------------

Modalità di Utilizzo	Aperitivi, snack
----------------------	------------------

Ingredienti	Olive verdi denocciolate, acqua, sale, acidificanti: acido citrico e acido lattico. <i>Possibile presenza accidentale di noccioli o parte di essi.</i>
-------------	---

Allergeni	Può contenere <b>lupini</b> .
-----------	-------------------------------


Modalità di Conservazione	Il prodotto chiuso si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro un paio di giorni.
---------------------------	--

Shelf-life	36 mesi dalla data di produzione
------------	----------------------------------

Caratteristiche Organolettiche	Aspetto	Caratteristico
	Colore	Verde intenso
	Odore	Caratteristico di olive in salamoia
	Sapore	Caratteristico di olive in salamoia

Caratteristiche Chimico-Fisiche, Microbiologiche e Nutrizionali			
pH	< 4,4		<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (Valori medi riferiti a 100 g di prodotto sgocciolato)
OGM	Assenti	Presenza/Assenza	
Pesticidi	Nei limiti di legge		Valore Energetico
Metalli Pesanti	Nei limiti di legge		666 kJ
Carica Batterica a 30°	< 1000	u.f.c./g	161 kcal
Salmonella spp.	assente	pres./ass. su 25g	Grassi
Listeria Monocytogenes	assente	pres./ass. su 25g	di cui Acidi Grassi Saturi
Escherichia Coli	<10	u.f.c./g	2,8 g
Stafilococchi aurei	<10	u.f.c./g	Carboidrati
Bacillus Cereus	<10	u.f.c./g	di cui Zuccheri
Enterobatteri	<10	u.f.c./g	<1,0 g
Lieviti e Muffe	<10	u.f.c./g	Proteine
Clostridi Solfito Riduttori	<10	u.f.c./g	1,2 g
			Sale
			2,3 g

Data di aggiornamento: 25/02/2020	Elaborato e controllato da <b>RGQ e RHACCP</b> Giovanni Di Cecco	Approvato da <b>RDIR</b> G. Stancampiano
--------------------------------------	---	---

 GRANDI OLI, GRANDI SPECIALITÀ	SPECIFICA PRODOTTO	ALL 01 PRO 01 MAN QUA
	SCHEDA CONFEZIONAMENTO	Ed. 01 Rev. 00 Del: 26/11/2018 Pag. 2 di 2

<b>Art. NL1071</b>	<b>OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN SALAMOIA</b>
--------------------	---

Caratteristiche confezione	
Confezione di vendita	Vasetto in vetro con capsula Twist-Off
Dimensioni del vasetto (ØxH)	91 x 124 mm
Peso Netto	500 g
Peso Lordo	780 g
Etichettatura	Etichetta frontale, retroetichetta e sigillo di garanzia.

Caratteristiche cartone	
Descrizione	Cartone microtriplo bianco con vespaio interno chiuso con nastro adesivo.
Codice cartone	B1
Dimensioni del cartone (LxPxH) in mm	275 x 190 x 140
Codice EAN Cartone (6x550g)	8032615711028
N° di vasetti per cartone (pz)	6
Peso di un cartone (kg)	5,0
Codifiche stampate sul cartone:	Tipologia del prodotto, grammatura, lotto, scadenza, barcode e N° di pezzi

Caratteristiche Pallet	
Tipo Pallet	Europallet (120 x 80 cm)
N° cartoni per pallet	176
Cartoni per Strato	16
Numero di Strati	11
N° Vasetti per Pallet	1056
Dimensione del pallet (LxPxH) in cm	120x80x180 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	900

Tipo Pallet	Mezzo Pallet (80 x 60 cm)
N° cartoni per pallet	72
Cartoni per Strato	8
Numero di Strati	9
N° Vasetti per Pallet	432
Dimensione del pallet (cm) (LxPxH) in cm	80x60x130 (pedana compresa)
Peso del Pallet (kg)	370

Questo documento è di proprietà della Ursini srl  
 Sono vietate distribuzioni e riproduzioni non espressamente autorizzate.  
 Il presente documento può subire modifiche o revisioni, pertanto è importante che gli utenti dello stesso si accertino di essere  
 in possesso della copia aggiornata. La data di aggiornamento indicata annulla il testo delle precedenti edizioni.