APPROVATO
Da Rapelli SA Ass. Qual. alle 7.13 , 14/04/2022

cod. 097 – OLIVE MISTE DENOCCIOLATE IN OLIO

Linea gialla

L'immagine si riferisce al prodotto in vassoio

Informazioni tecniche

Ingredienti

Olive miste denocciolate (*Olea europea*), olio di soia completamente raffinato (senza allergeni), acqua, aceto di vino, sale marino, prezzemolo, aglio, correttore di acidità: acido citrico; stabilizzante: gluconato di ferro.

Le olive sono snocciolate meccanicamente; possibile presenza di noccioli.

L'eventuale aspetto lattiginoso del liquido di governo potrebbe essere causato dalle basse temperature.

I prodotti a marchio Renna non contengono organismi geneticamente modificati e/o materiale derivato da organismi geneticamente modificati.

Nazione d'origine

Prodotto in ITALIA.

Shelf life

Il prodotto in olio ha una shelf-life di 12 mesi.
Consumare preferibilmente entro la data di scadenza.

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Il prodotto deve essere trasportato e immagazzinato a temperatura compresa fra 0°C e +8°C.
Una volta aperta la confezione, il prodotto si conserva per 7 giorni in frigorifero coperto di olio.

Lista di allergeni

Nr.	Allergeni	Presente/Assente Possibile cross-contamination
01	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Possibile cross-contamination
03	Uova e prodotti a base di uova	Assente
04	Pesce e prodotti a base di pesce	Possibile cross-contamination
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
06	Soia e prodotti a base di soia	Assente
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Assente
08	Frutta a guscio e i loro prodotti	Assente
09	Sedano e prodotti a base di sedano	Possibile cross-contamination
10	Senape e prodotti a base di senape	Assente
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Assente
13	Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Possibile cross-contamination

Consigli pratici

Descrizione

Olive denocciolate verdi e nere in olio di semi di soia raffinato.

Suggerimenti e istruzioni per l'uso

Prodotto pronto per il consumo.

Delizioso e particolarmente gustoso il prodotto può essere apprezzato come contorno, o per arricchire piatti a base di pasta, riso o cous-cous.

Processo

Il prodotto, acquistato in salamoia, viene acidificato, lavato e confezionato con spezie e piante aromatiche in olio di semi di soia raffinato.

Le materie prime sono lavorate seguendo schede di lavorazione e ricette codificate e sono acquistate da fornitori abituali, qualificati dall'azienda, con dichiarazione di conformità a specifiche ed alle norme di legge, inoltre è sottoposta a controllo di qualità e attraverso il codice di produzione, posto su ogni confezione, si possono rintracciare le condizioni di fabbricazione.

L'azienda (Approval number **IT 423 CE**) opera secondo:

- lo Standard **BRC** (Global Standard for Food Safety);
- lo Standard **IFS Food** (International Standard Food);
- un Sistema di Gestione per la Sicurezza alimentare **UNI EN ISO 22000;**
- un Sistema di gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori secondo lo Standard **ISO 45001;**

il **Pacchetto igiene**: il **Regolamento (CE)178/2002** completato dai **Regolamenti (CE) 852/2004** e **853/2004**.

Standard del prodotto

VALORI NUTRIZIONALI

Riferiti a 100g di prodotto sgocciolato:

Energia	172	Kcal	708	kJ
Calorie da grassi	153	Kcal	629	kJ
Lipidi totali	17	g		
Grassi saturi	2,6	g		
Grassi *trans*	0,02	g		
Colesterolo	0	mg		
Sodio	640	mg		
Carboidrati totali	1,8	g		
Fibra	3,5	g		
Zuccheri	1,8	g		
Proteine	1,2	g		
Vitamina A	71	µg		
Vitamina C	0	mg		
Calcio	86,92	mg		
Ferro	2,9	mg		
Potassio	102,11	mg		

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH	4.3	± 0.2	Unità di pH
Cloruro di sodio	1,6		NaCl g / 100g di prodotto

Il prodotto non contiene contaminanti chimici.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE riferite al prodotto durante il suo periodo di conservabilità

Carica totale a 30°C	$< 10^5$ CFU/g
Coliformi	< 10 CFU/g
Escherichia coli	< 10 CFU/g
Staphylococcus aureus coag.+	$< 10^2$ CFU/g
Clostridi solfito-riduttori	< 10 CFU/g
***Salmonella* spp.**	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	$< 10^2$ CFU/g
Lieviti e emuffe	$< 10^5$ CFU/g

CARATTERISTICHE FISICHE

Il prodotto non contiene contaminanti e materiale estraneo.

Il prodotto finito della linea vassoio attraversa un metal detector, per i parametri di funzionamento ottimizzati per lo specifico tipo di prodotto e confezione contattare l'ufficio commerciale.

Confezione

I vasi sono in vetro, appartenente alla Categoria A, idoneo al confezionamento di ogni alimento, poiché conforme alle prescrizioni del Capo 5 del D.M. 21/3/73 e successive modifiche e/o integrazioni richiamate nel D.L.108 de 21/3/92. I vassoi sono in polipropilene, i fusti in polipropilene o in polietilene ad alta densità, le buste in polietilene a bassa densità, il laminato trasparente termosaldato in poliammide e polipropilene.
Vasi, fusti, vassoi, laminato e buste sono idonei a contenere alimenti come da D.M. 21/03/1973 "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati al contatto con le sostanze alimentari o ad uso personale" e successivi aggiornamenti e/o integrazioni. Ogni unità riporta chiaramente in etichetta, il nome del prodotto, il peso netto, il peso sgocciolato, il numero di lotto, il codice EAN e la data di scadenza.

	vassoio				*vaso Firenze*	vaso Onda	vaso classico		secchio		
Peso netto kg	0.200	0.350	0.500	1.000	0.300	0.300	2.200	2.900	2.000	5	10
Peso sgocciolato kg	0.110	0.200	0.290	0.650	0.180	0.180	1.400	1.800	1.100	3	6
Codice EAN confezione											
Codice EAN cartone											
Volume confezione (ml)	200		500	1050	314	314	2500	3100	2600	5000	11000
Misure confezione *altezza/larghezza / lunghezza* (metri)	0.035x0.095x0.145	0.04x0.145x0.19	0.04x0.145x0.19	0.04x 0.17x 0.30	0.10x0.07x0.07		0.15x0.17x0.17	0.26x0.142x0.142	0.095x0.21x0.21	0.25x0.21x0.21	0.26x0.29x0.29
Confezioni per cartone	**18**	**9**	**9**	**4**	**16**	**16**	**2**	**4**	**2**	**2**	**1**
Peso lordo per cartone	**4,5**	**5,31**	**5,31**	**4,6**	**7,6**		**6,6**	**17,2**	**4,73**	**19,7**	**10,7**
Cartoni per pallet	**98**	**98**	**98**	**112/126**	**60**	**60**	**96**	**48**	**140**	**42**	**60**
Confezioni per pallet	**1764**	**882**	**882**	**448/504**	**960**	**960**	**192**	**192**	**280**	**84**	**60**
Disponibilità	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	-

Imballo

I prodotti così confezionati ed etichettati sono imballati nei relativi cartoni secondo il formato; su ogni cartone è poi apposta una etichetta uguale a quella delle confezioni in maniera che il ricevente possa identificare la merce in esso contenuta. I cartoni sono conformi alle vigenti norme di atossicità e riciclabilità previste per i prodotti da imballo.
Dopo l'imballo, i cartoni sono sistemati su **europallets (dim. 80x120 cm)** e rivestiti con film di polietilene lineare estensibile con cura affinché non subiscano danni durante il trasporto.

Note

La presente scheda ha validità fino alla data della successiva revisione che annulla e sostituisce ogni versione precedente. Le informazioni qui contenute si basano sullo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze.
Persone da contattare per informazioni tecniche:

Dott.ssa Angela DE PARIGI - (Responsabile di Laboratorio - RLB)
Sig.ra Giuseppina RENNA - (Responsabile della Qualità- RGQ)

Preparato da RLB — Emesso da RGQ — Approvato da AMM