

	<b>MM 07</b>	Rev. 00 del 04/09/2015
	<b>Scheda Tecnica di Prodotto</b> <b>OLIVE NERE SECCHIE</b>	Pagina 1 di 2

<b>Tipologia di prodotto</b>	CONSERVE E SEMICONSERVE
<b>Denominazione di vendita</b>	<b><u>OLIVE NERE SECCHIE</u></b>
<b>Codice articolo</b>	ONSFV
<b>Stabilimento o luogo di produzione</b>	ITALIA, Via delle Padulette,27 Borgo a Buggiano (PT)
<b>Ingredienti</b>	Olive nere secche, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio, peperoncino, origano, sale, correttore di acidità E 330.
<b>Origine</b>	MAROCCO
<b>Descrizione del prodotto</b>	Olive nere secche condite con olio e spezie.
<b>Codice EAN</b>	8019826 435608
<b>Aliquota IVA</b>	10%
<b>Marchio</b>	SATOS
<b>Packaging</b>	<b>Imballo primario:</b> Vaschetta in Pvc. Confezionato in atmosfera protettiva.
	<b>Imballo secondario:</b> Scatola di cartone <b>Unità per cartone:</b> 6 <b>Cartoni per strato:</b> 6 <b>Numero di strati per pallett:</b> 6 <b>Totale cartoni x pallett:</b> 36 <b>Totale pezzi x pallett:</b> 216
<b>Formato e Peso</b>	Vaschetta da:                                1,500 kg Peso nominale:                               1,500 kg
<b>Modalità di conservazione</b>	A T° ambiente, in luogo fresco e asciutto.
<b>Shelf life</b>	9 mesi
<b>Rintracciabilità</b>	Lotto (espresso come codice alfanumerico stampigliato in etichetta).

	<b>MM 07</b>	Rev. 00 del 04/09/2015
	<b>Scheda Tecnica di Prodotto</b> <b>OLIVE NERE SECCHHE</b>	Pagina 2 di 2

**Caratteristiche fisiche**

Olive nere secche:   calibro 26/29-30/33 mm

**Caratteristiche chimiche**

pH 3,8/4,2

Residui di fitofarmaci entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 396/05 e successive modifiche e/o integrazioni.

Metalli pesanti entro i limiti stabiliti dal Reg. CE 1881/2006 e successive modifiche e/o integrazioni.

**Caratteristiche microbiologiche**

Carica microb.mesofila totale	< 10 <sup>5</sup>	UFC/g
Coliformi	< 10	UFC/g
E. coli	< 10	UFC/g
Stafilococchi aurei coagulasi +	< 10	UFC/g
Bacillus cereus	< 100	UFC/g

Salmonella	Assente pres-ass/25g
Listeria monocytogenes	Assente pres-ass/25g

**OGM**

Prodotto ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche e/o integrazioni.