

<b>S.A.TOS SPA</b> Via Albinatico 46/48 51019 Ponte Buggianse (PT) Tel.0572/636180 Fax. 0572/636114	<b><u>SCHEDA TECNICA</u></b>	Edizione n° 01 – Rev. 0
		Emessa il 01/12/2010

**Tipologia di prodotto** CONSERVE E SEMICONSERVE

**Denominazione di vendita**

**OLIVE VERDI FARCITE**

**Codice articolo**

OVFVA

**Stabilimento o luogo di produzione**

ITALIA, Via delle Padulette,27 Borgo a Buggiano (PT)

**Ingredienti**

Olive, pasta di peperone, olio di semi di girasole, prezzemolo,aglio, peperoncino, origano, sale, correttore di acidità E 330 E 270, conservante E 202.

**Origine**

SPAGNA/GRECIA

**Descrizione del prodotto**

Olive verdi farcite alla pasta di peperone condite con olio e spezie.

**Codice EAN**

8019826 435509

**Aliquota IVA**

10%

**Marchio**

S.A.TOS

**Packaging**

**Imballo primario:**

Vaschetta in Pvc. Confezionato in atmosfera protettiva.

**Imballo secondario:** Scatola di cartone

**Unità per cartone:** 6

**Cartoni per strato:** 6

**Numero di strati per pallett:** 6

**Totale cartoni x pallett:** 36

**Totale pezzi x pallett:** 216

**Formato e**

Vaschetta da: 1,500 kg

**Peso**

Peso nominale: 1,500 kg

**Modalità di conservazione**

A T° ambiente, in luogo fresco e asciutto.

**Shelf life**

9 mesi

**Rintracciabilità**

Lotto (espresso come codice alfanumerico stampigliato in etichetta).

<b>Caratteristiche fisiche</b>	Olive verdi farcite:   calibro 16/18 mm																					
<b>Caratteristiche chimiche</b>	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.																					
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<table> <tr> <td>Carica microb.mesofila totale</td> <td>&lt; 10<sup>5</sup></td> <td>UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformi</td> <td>&lt; 10</td> <td>UFC/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>&lt; 10</td> <td>UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi aurei coagulasi +</td> <td>&lt; 10</td> <td>UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>&lt; 100</td> <td>UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>Assente</td> <td>pres-ass/25g</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Assente</td> <td>pres-ass/25g</td> </tr> </table>	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
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																				
<b>OGM</b>	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.																					