

 Zona Torretta snc 76016 - Margherita di Savoia (BT) Tel: +39 0883 768496 Fax: +39 0883 768496 Email: info@luliva.it	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO OLIVE LECCINO IN SALAMOIA	M.2.3. REV.01 DEL 04.11.2024
--	--	--

CODICE EAN	8050534990096					
INGREDIENTI	Olive* intere prodotte con metodo Naturale (ORIGINE: ITALIA), Salamoia (acqua, 3% sale, correttore di acidità: E270, E330, antiossidante: E300, conservante: E202) * VARIETA' : Leccino					
VALORI NUTRIZIONALI	VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO					
	Grassi/Total Fat	25g	30%	E n e r g y	kJ 1015	
	Grassi Saturi/ Of which saturated	7.5g	29%		kcal 247 12%	
	Carboidrati/ Total Carbohydrates	1.6g	0.6%			
	Zuccheri/ of which sugars	0g				
	Fibre/Dietary fiber	4.6g				
	Protein/Protein	1.5g	3%			
	Sale /Salt	2g	33%			
	PROCESSO PRODUTTIVO:	Dissalazione e acidificazione in vasca; 2. Riempimento confezioni, Aggiunta della salamoia e termofilatura della confezione; 3. Pastorizzazione; 4. Etichettatura; 5. Stoccaggio a temperatura ambiente.				
	FORMATO:	Secchio plastica Peso Sgocciolato: 5000g Peso Netto: 8500g e				
SHELF LIFE	12 Mesi dalla produzione. - Conservare a Temperatura ambiente. - Una volta aperta la confezione, conservare la confezione in frigo a 4°C per 5 giorni.					

<u>IMBALLAGGIO</u> 	
<u>TIPOLOGIA</u>	<u>MATERIALE</u>
<u>Secchio/coperchio</u>	<u>Plastica (PP5)</u>
<u>Film di chiusura</u>	<u>Plastica (PP5)</u>
<u>etichetta</u>	<u>Plastica (PP5)</u>

<u>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</u>	
pH	≤ 4.5
NaCl	4%± 1%
Pesticidi	conforme ai limiti previsti dal Regolamento UE 396/2005 “e ss.mm.ii.”
Metalli pesanti	Conforme al Regolamento UE 915/2023
Cadmio	<0.02 mg/Kg
Piombo	<0.10 mg/kg
Corpi estranei (metallo, plastica, vetro, legno)	Assenti

<u>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</u>	
<u>Cbt A 30°C</u>	<u><10⁶ UFC/g</u>
<u>E.Coli b-gluconidasi</u>	<u>UFC/g <10</u>
<u>Coliformi</u>	<u>UFC/g <10</u>
<u>Listeria Monocytogenes</u>	<u>assente/25g</u>
<u>Salmonella Spp</u>	<u>assente/25g</u>
<u>Cl. Botulinum</u>	<u>assente/25g</u>
<u>Stafilococchi coagulasi positivi</u>	<u>UFC/g <10</u>
<u>Lieviti e Muffe</u>	<u><10³ UFC/g</u>

<u>CARATTERISTICHE VISIVE ED ORGANOLETTICHE</u>	
Aspetto	tipico del prodotto
Colore	Marrone scuro / nero naturale
Odore	gradevole
Sapore	Gradevole
Consistenza	polpa tenera

<u>DICHIARAZIONI</u>
• OGM – il prodotto non contiene OGM e non deriva da OGM. • ETICHETTA – è realizzata in conformità con il Reg. UE 1169/11. • Il sito in cui è effettuata la preparazione del prodotto in oggetto adempie ai requisiti igienico-sanitari (Reg. UE 852/2004 e successive integrazioni Reg. UE 382/2021), applicando il Sistema di Autocontrollo Aziendale con metodo HACCP. • La Tracciabilità del prodotto è garantita con l'applicazione del Sistema documentale in rispetto del Reg. CE n.178/2002. • ALLERGENI – sono dichiarati nel rispetto dell'ALL.2 del Reg. UE 1169/11 (come segue)

LISTA ALLERGENI IN CONFORMITA' AL Reg. (UE) n° 1169/2011

ALLERGENI	PRESENTI NEL PRODOTTO		PRESENTI NELLO STABILIMENTO	
	SI	NO	SI	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		•		•
CROSTACEI O PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		•		•
UOVA O PRODOTTI A BASE DI UOVA		•		•
PESCE O PRODOTTI A BASE DI PESCE		•		•
ARACHIDI O PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		•		•
SOIA O PRODOTTI A BASE DI SOIA		•		•

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (LATTOSIO INCLUSO)		•		•
FRUTTA A GUSCIO		•		•
SEDANO O PRODOTTI A BASE DI SEDANO		•	•	
SENAPE O PRODOTTI A BASE DI SENAPE		•		•
SEMI DI SESAMO O PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		•		•
ANIDRIDE SOLFOROSA IN COINCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/Kg o 10ml/l ESPRESSI COME SO2		•		•
LUPINI O PRODOTTI A BASE DI LUPINI		•	•	
MOLLUSCHI O PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI		•		•

ASSICURAZIONE QUALITA' LULIVA

Dott.ssa Elena Iagulli