



Prodotto				
ST 225019		OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE con Olio extra vergine di oliva		
Descrizione				
Olive nere, varietà taggiasca, private del nocciolo e colmate con olio extravergine di olive per esaltarne il sapore e caratteristiche organolettiche				
ORIGINE MATERIA PRIMA:		ITALIA		
Avvertenze		Può contenere noccioli o frammenti di noccioli		
Utilizzo				
Il prodotto può essere utilizzato tal quale come contorno o come ingrediente per pizze o torte, rustiche.				
Ingredienti				
Olive nere taggiasche (63%); olio di semi di girasole; olio extravergine di oliva (9%);sale Taggiasca olives (63%), sunflower oil, extra virgin olive oil(9%), salt				
o				
		Media per 100 g** Average for 100g	Media per porzione Average for serving (100 g)	*GDA GDA%
Valore energetico	Energy	333Kcal/1367Kj	333Kcal/1367Kj	2000 kcal
Proteine	Protein	1.2 g	1.2 g	50g
Lipidi	Fat	35.3 g	35.3 g	70 g
di cui saturi	of witch satures	6 g	6 g	20g
colesterolo	Cholesterol	0 g	0 g	0 g
carboidrati	Carbohydrate	0.20 g	0.20 g	270g
Di cui zuccheri	Of witch sugar	0 g	0 g	90g
Fibre	Fiber	0	0	25 g
Sale	Salt	4 g	4 g	6 g
Le *GDA (Guideline Daily Amout) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica. GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels **I valori nutrizionali possono variare in base alla variabilità naturale materia prima utilizzata / Nutritional value can differ for the natural variability of raw material.				
Caratteristiche chimico fisiche – Chemical Physical characteristic				
Standard				
Formato nominale ml		1062ml		
Peso netto g		950g		
Peso sgocciolato g		---		
pH			pH< 4.4	
Sale			≤ 1.5%	
Vuoto cm Hg			≥ 2 cm Hg	
Corpi estranei			Assenti/ Absent	
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic characteristic				
Odore			Tipico - typical	
Colore			Tipico - typical	
Sapore			Tipico - typical	
Consistenza			Sodo - firm	
Caratteristiche microbiologiche - Microbiological characteristic				
Stabile dopo incubazione a 37°C per 14 gg e dopo 7 gg a 55°C Stable after incubation at 37°C for 14 days and after 7 days at 55°C				
Confezionamento - Packaging				
Imballaggio primario Primary packaging	Vaso di vetro con capsula twist-off Jar with twist-off cap			



Imballaggio secondario
Secondary packaging

☐ Vassoi in plastica termoretraibile
Tray in plastic shrink pack

Pedana : tipo EUR – EPAL 800 x 1200 mm - Pallet : EUR - EPAL type

CODICI SMALTIMENTO IMBALLAGGI : GL 70 – PAP 22

Formato imballaggio	Volume	Dimensioni scatola	Scatole per cassa	Dimensioni cassa	Volume cassa	Peso cassa	Casse per strato	N° strati	Totale colli per pedana	Altezza pedana
Size packaging	Content	Can size	Cans for case	Case size	Case volume	Case weight	Layer on pallets	Layer number	Cases for pallets	Height pallet
ml	g	Ømm x mm	n°	Lu x La x h cm	cm³	kg	n°	n°	n°	cm
1062	950	108x 162	6	22 x 33 x 17	12342	8.5	11	7	77	140

Condizioni di conservazione – Storage condition of goods

Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quando aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +3/4°C. Consumare entro 3 giorni
Store unopened at ambient temperature and in dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within 3 days.

Termine minimo di conservazione - Shelf life

36 mesi – 36 month

Conformità legislativa – Legal disclaimer

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili.
The product comply in all respects with the provisions of any relevant national legislation and EC regulation for food.

Requisiti dietetici speciali - Special Dietary Requirements

Il prodotto soddisfa le seguenti affermazioni - The product meet the following claims Si / No - Yes /No

Idoneo per vegetariani ova latticini - Suitable for Ovo - lacto vegetarians SI - Yes

Idoneo per vegani - Suitable for Vegans Si - Yes

Idoneo per celiaci - Suitable for Coeliacs Si - Yes

Idoneo per diabetici - Suitable for Diabetics Come da dieta prescritta – Follow prescribed diet

Prodotto da agricoltura biologica - Organic certificated No – No -

Assenza di Prodotti Geneticamente Modificati - Free from Genetically Modified Organisms (GMO) Si - Yes

Assenza di caffeina - Free from Caffeine Si - Yes

Assenza di dolcificanti - Free from Sweeteners Si - Yes

Presenza di allergeni e prodotti che danno intolleranze - Food Intolerance and allergens

Il prodotto è libero da The product is free from	Si/No Yes/No	La presenza è attribuita a Presence attributed to:
Prodotti di origine animale Animal product(exept rennet free milk product)	Si - Yes	
Grassi animali Animal Fat(Excluding milk fat)	Si - Yes	
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten(wheat, rye, barley, oats, spelt, kumat or their hybridised strains) and products thereof	Si - Yes	
Amido modificato Modified Starch	Si - Yes	
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and products thereof	Si - Yes	
Uova e prodotti derivati Eggs and products thereof	Si - Yes	
Pesce e prodotti derivati Fish and products thereof	Si - Yes	
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and products thereof	Si - Yes	



Soia e prodotti derivati <i>Soybeans and products thereof</i>	Si - Yes
Latte e prodotti derivati <i>Milk and products thereof</i>	Si - Yes
Noci, mandorle, nocciole, noce brasiliana, noce pecan, pistacchio, macadamia e prodotti derivati <i>Nuts, almonds, hazelnuts, walnut, cashew, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia, and queensland and products thereof</i>	Si - Yes
Sedano e prodotti derivati <i>Celery and products thereof</i>	Si - Yes
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin and products thereof</i>	Si - Yes
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	Si - Yes
Mostarda e prodotti derivati <i>Mustard and products thereof</i>	Si - Yes
Semi di sesamo e prodotti derivati <i>Sesame seeds and products thereof</i>	Si - Yes
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10ppm</i>	Si - Yes
Carne trattata meccanicamente <i>Mechanically recovered meat</i>	Si - Yes
Coloranti naturali <i>Natural Colours</i>	Si - Yes
Coloranti artificiali <i>Artificial Colours</i>	Si - Yes
Aromi artificiali <i>Artificial Flavours</i>	Si - Yes
Aromi naturali <i>Natural Flavours</i>	Si - Yes
Conservanti <i>Preservatives</i>	Si - Yes
Glutammato monopedico (E621) <i>Monosodium Glutamate (E621)</i>	Si - Yes