

MIX OF WHOLE OLIVES (MARINATED) - MIX DI OLIVE INTERE (MARINATE)

Net Weight (Peso Netto): 3000 g

Drained Weight (Peso Netto Sgocciolato): 2000 g

Product Code
Cod. prodotto:

MIXINTS35

EAN Code
Cod. EAN:

8028050110571

Base Unit
(quantity/volume)
Unità di base
(quantità/volume):

Grams (grammi)

PRODUCT DATA
DATI DEL PRODOTTO

Product Name
Nome del Prodotto:

MIX OF WHOLE OLIVES
(MARINATED)

MIX DI OLIVE INTERE
(MARINATE)

Ingredients
Ingredienti:

Sivigliana style whole green olives, Castelvetro style whole green olives, whole black olives in variable proportion, water, sunflower oil, salt, spices in variable proportion (fennel seeds, oregano, chili pepper), acidity regulator: lactic acid

Olive verdi intere alla Sivigliana, olive verdi intere alla Castelvetro, olive nere intere in proporzione variabile, acqua, olio di semi di girasole, sale, spezie in proporzione variabile (semi di finocchio, origano, peperoncino), correttore di acidità: acido lattico

Origin of ingredients
Provenienza degli ingredienti:

Olives: Italy, Greece
Sunflower oil: Italy
Salt: Italy
Fennel seeds: Egypt, India
Oregano: Turkey, Perù, Europe, Egypt
Chili pepper: Egypt
Acidity regulator: China

Olive: Italia, Grecia
Olio di girasole: Italia
Sale: Italia

Packaging type
Tipo di imballaggio:

Plastic bucket
Secchiello di plastica

MU3300/M4

Measures (cm)

Upper Ø: 21.1
Lower Ø: 19.6
Height: 11.2
Capacity (L): 3.5

Misure (cm)

Ø superiore: 21,1
Ø inferiore: 19,6
Altezza: 11,2
Capacità (L): 3,5

Box

Cartone

Measures (cm)

Width: 24
Depth: 24
Height: 25.5
Misure (cm):
Larghezza: 24
Lunghezza: 24
Altezza: 25,5

Application
Modalità d'impiego:

Keep away from heat sources, in a cool and dry place.

Do not expose to direct sunlight.

Once opened: keep at <+10°C and consume within 5 days.

Conservare lontano dalle fonti di calore, in luogo fresco e asciutto.

Non esporre all'azione diretta dei raggi del sole.

Una volta aperta la confezione conservare a <+10°C e consumare entro 5 giorni

Warning

Avvertenze:

The product contains stones.

Il prodotto contiene noccioli.

	Semi di finocchio: Egitto, India Origano: Turchia, Perù, Europa, Egitto Peperoncino: Egitto Correttore di acidità: Cina		
--	--	--	--

AVERAGE NUTRITION FACTS VALORI NUTRIZIONALI MEDI	
Energy (Energia):	641 kJ/100g - 155 kcal/100g
Fats (Grassi):	15 g/100g
of which Saturated (di cui Saturi):	1.3 g/100g
Carbohydrates (Carboidrati)	2.4 g/100g
of which Sugars (di cui Zuccheri)	0.2 g/100g
Food Fiber (Fibra alimentare):	1.8 g/100g
Proteins (Proteine):	2.5 g/100g
Salt (Sale):	2.5 g/100g

PHYSICO – CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC FEATURES CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ED ORGANOLETTICHE	
pH:	≤4.2
Salt (Sale)	2.0±0.5%
Structure (Struttura):	Colour (Colore): green, black and red (verde, nero e rosso) Texture (Consistenza): good (buona) Taste (Sapore): excellent taste, no aftertaste (ottimo gusto al palato, senza alcun retrogusto) Odour (Odore): typical of olives (caratteristico)

MICROBIOLOGICAL DATA CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETER PARAMETRO	REFERENCE VALUE VALORE DI RIFERIMENTO	
Total Bacterial Count (TBC) Carica batterica Totale (CBT)	<10 ⁵ UFC/g	
Alleged <i>Bacillus cereus</i> (<i>Bacillus cereus</i> presunto)	Absent (Assenti)	
<i>Escherichia coli</i> β – glucuronidase positive (E. coli β – glucuronidasi positivi)	<2 x 10 ²	
Sulphite-reducersbacteria (Batteri solfito - riduttori)	Absent (Assenti)	
Coagulase positive staphylococcus (Stafilococchi coagulasi positivi)	<10 ²	
Moulds and Yeast (Muffe e Lieviti)	<10 ²	



**PRODUCT TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

REV/07

Date (Data): 12/04/2023

**PRODUCTION SITE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Name (Nome): Le Nostrane S.r.l.

Address (Indirizzo): via Nazionale IV tratto, 190 – CAP 89135 - Catona (Reggio Calabria)

Country (Regione): Calabria

State (Stato): Italy - Italia

**STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO**

**Storage Conditions in the production site
Condizioni di stoccaggio nello stabilimento di produzione**

Keep away from heat sources, in a cool and dry place.
Do not expose to direct sunlight.
Conservare lontano dalle fonti di calore, in luogo fresco e asciutto.
Non esporre all'azione diretta dei raggi del sole.

**Transport is done in accordance to the CE 852/2004 rules
Il trasporto viene eseguito nel rispetto del Regolamento CE 852/2004**

The transport is carried out at controlled temperature
Il trasporto viene condotto a temperatura controllata

**Storage Conditions in the store
Condizioni di stoccaggio nel punto vendita**

Keep away from heat sources, in a cool and dry place.
Do not expose to direct sunlight.
Conservare lontano dalle fonti di calore, in luogo fresco e asciutto.
Non esporre all'azione diretta dei raggi del sole.

**PACKAGING
CONFEZIONAMENTO**

Number Base Unit for Pack (Numero di unità di base per confezione): 2

Net Weight (Peso Netto): 3000g

Drained Weight (Peso Netto Sgocciolato): 2000g

Packaging Type (Tipo di Confezione): plastic bucket (secchiello di plastica)

Shelf life (vita del prodotto): 12 months (12 mesi)

Best Before (Termine minimo di conservazione - TMC): 12 months by packing date (12 mesi dalla data di confezionamento)

Palletization (Pallettizzazione): Epal 80x120

Number boxes for pallet (numero cartoni per pallet): 90

Note: Pasteurized product (prodotto pastorizzato)

ALLERGENS DECLARATION
DICHIARAZIONE ALLERGENI

ALLERGEN CATEGORY CATEGORIA ALLERGENE	PRODUCT DETAIL DETTAGLIO DEL PRODOTTO	Present in the product Presente nel prodotto	Present in the factory Presente nello stabilimento	Possible cross contamination Possibili contaminazioni crociate
Cereals containing gluten and derived products Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		<input type="checkbox"/>	X	X
Shellfish and shellfish-based products Crostacei e prodotti a base di crostacei		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eggs and egg-based products Uova e prodotti a base di uova		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fish and fish-based products Pesce e prodotti a base di pesce		<input type="checkbox"/>	X	X
Peanuts and peanuts-based products Arachidi e prodotti a base di arachidi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soy and soy-based products Soia e prodotti a base di soia		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Milk and milk-based products (lactose included) Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<input type="checkbox"/>	X	X
Shelled fruits and derived products Frutta a guscio e prodotti derivati	Almonds Mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Hazelnuts Nocciole (<i>Corylus avellana L.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Nuts Noci comuni (<i>Juglans regia L.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Cashew Nuts Noci di Agagiù (<i>Anacardium occidentale L.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Brazil Nuts Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Pistachios Pistacchi (<i>Pistacia vera L.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Queensland Nuts Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia F. Muell.</i>)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Celery and celery-based products Sedano e prodotti a base di sedano		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mustard and mustard-based products Senape e prodotti a base di senape		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sesame seeds and sesame-based products - semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dioxide sulphur and sulphites Anidride solforosa e solfiti		<input type="checkbox"/>	X	<input type="checkbox"/>
Lupin and lupin-based products Lupini e prodotti a base di lupini		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluscs and mollusc-based products Molluschi e prodotti a base di molluschi		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**OTHER DECLARATIONS
ALTRE DICHIARAZIONI**

GMO (Genetically Modified Organisms)

On the basis of information and declaration received from our suppliers and of acquaintances assimilated, we can confirm that the product and all the ingredients and additives included are **exempt from GMO** (Genetically Modified Organisms) and its derivatives according to the Regulation 834/2007 CE of 1st January 2007.

OGM (Organismi Geneticamente Modificati)

Sulla base di informazioni e dichiarazioni ricevute dai nostri fornitori e sulle conoscenze sin qui acquisite, possiamo affermare che il prodotto e tutti gli ingredienti ed additivi in esso contenuti risultano **esenti da OGM** (Organismi Geneticamente Modificati) e loro derivati, secondo quanto disposto dal Regolamento 834/2007CE del 01 gennaio 2007.

Pesticide residues and heavy metals

The product is in compliance with Legislative Decree of 27/08/2004 issued from the Health Minister (U.G. Suppl. Law n. 292 of 14/12/2004) updated from the next Legislative Decree of 31/03/2008 and from the Legislative Decree of 23/07/2008 setting the maximum levels of residues of the active substances in food products.

The product is in compliance with the Regulation Ce 1881/2006 setting the maximum levels of heavy metals contained.

Residui di pesticidi e di metalli pesanti

Il prodotto è conforme al dettato del Decreto Ministeriale del 27/08/2004, emanato dal Ministero Della Salute (G.U. Suppl. Ordin. n° 292 del 14/12/2004), aggiornato dai successivi Decreto Ministeriale del 31/03/08 e Decreto Ministeriale del 23/07/2008, in merito ai limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il prodotto inoltre è conforme ai requisiti del Reg. CE 1881/2006, in merito ai tenori massimi di metalli pesanti contenuti.

**OTHER INFORMATIONS
ALTRE INFORMAZIONI**

Production lot identification

The alphanumeric code of the lot attributed to the product is composed of:

- one capital letter which is given, at the beginning of the year, according to the information received from the *Stazione Sperimentale per le Conserve (SSC)*, Parma;
- a progressive identification number corresponding to the day of the calendar year (twelve-month period) when the production has been carried out.

For example: code U002: the product has been packed on 2nd January 2021

Attribuzione codice lotto

Il codice alfanumerico del lotto a cui appartiene il prodotto è costituito, nell'ordine, da:

- una lettera maiuscola, che viene attribuita all'inizio dell'anno, sulla base delle informazioni della Stazione Sperimentale per le Conserve (SSC) di Parma;
- un numero progressivo corrispondente al giorno dell'anno solare (anno giuliano) in cui ha avuto luogo la produzione.

Es: cod. U002 - Il prodotto è stato confezionato il giorno 2 gennaio 2021