



PRODUCT TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV/06

Date (Data): 15/01/2021

RAVELLO STYLE MIX – MIX ALLA RAVELLO

Net Weight (Peso Netto): 2900g

Drained weight (peso sgocciolato): 1700g

Product Code Cod. prodotto:	ORAVDS35
Bucket EAN Code Cod. EAN secchiello: box EAN Code Cod. EAN cartone	8018050117808 8028050117877
Base Unit (quantity/volume) Unità di base (quantità/volume):	Grams (grammi)

PRODUCT DATA
DATI DEL PRODOTTO

Product Name Nome del Prodotto:	Ingredients Ingredienti:	Packaging Imballaggio	Application Modalità d'impiego:
RAVELLO STYLE MIX MIX ALLA RAVELLO	<p>Pitted black and green olives 40%, sunflower oil, semidry cherry tomatoes, mushrooms in variable proportion - Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>), Oyster mushroom (<i>Pleurotus ostreatus</i>), Nameko (<i>Pholiota nameko</i>), Straw mushroom (<i>Volvariella volvacea</i>) and Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>) - artichokes, peppers, vinegar, salt, spices in variable proportion (chili pepper, garlic, parsley), acidity regulators: citric acid and lactic acid.</p> <p>Olive nere e Verdi denocciolate 40%, olio di semi di girasole, pomodori ciliegino semidry, funghi in proporzione variabile - Champignons (<i>Agaricus bisporus</i>), Gelone (<i>Pleurotus ostreatus</i>), Famigliola gialla (<i>Pholiota nameko</i>), Funghi di muschio (<i>Volvariella volvacea</i>) e Shiitake (<i>Lentinula edodes</i>), carciofi, peperoni, aceto, sale, spezie in proporzione variabile (peperoncino, aglio,</p>	<p>Packaging type Tipo di imballaggio:</p> <p>Plastic bucket Secchiello di plastica</p> <p>MU3300/M4</p> <p>Measures (cm) Upper Ø 21.1 Lower Ø: 19.6 Height: 11.2 Capacity (L): 3.5</p> <p>Misure (cm) Ø superiore: 21,1 Ø inferiore: 19,6 Altezza: 11,2 Capacità (L): 3,5</p> <p>Box Cartone</p> <p>Measures (cm) Width: 24 Depth: 24 Height: 25.5 Misure (cm): Larghezza: 24 Lunghezza: 24 Altezza: 25,5</p>	<p>Keep at +4-6°C.</p> <p>Once opened: store at +4-6°C, keep in oil and consume within 5 days.</p> <p>Conservare a +4-6°C.</p> <p>Una volta aperta la confezione, mantenere in olio, conservare in frigorifero a +4-6°C e consumare entro 5 giorni.</p> <p>Warning Avvertenze</p> <p>The product may contain traces of stones. Il prodotto può contenere tracce di noccioli.</p>

	<p>prezzemolo), correttori di acidità: acido citrico e lattico.</p> <p>Origin of ingredients Provenienza degli ingredienti</p> <p>Olives: Greece/Italy Sunflower oil: Italy Semidry cherry tomatoes: Italy Mushrooms: Europe Artichokes: Italy/Egypt Peppers: Italy/Spain Vinegar: Italy Salt: Italy Chili pepper: India Garlic: Asia Parsley: EU Acidity regulators: China</p> <p>Olive: Grecia/Italia Olio di semi di girasole: Italia Pomodori ciliegino semidry: Italia Funghi: Europa Carciofi: Italia/Egitto Peperoni: Italia/Spagna Aceto: Italia Sale: Italia Peperoncino: India Aglione: Asia Prezzemolo: UE Correttori di acidità: Cina</p>		
--	---	--	--

AVERAGE NUTRITION FACTS
VALORI NUTRIZIONALI MEDI

Energy (Energia):	560kJ/100g – 135kcal/100g
Fats (Grassi):	12 g/100g
of which Saturated (Saturi):	4.2 g/100g
Carbohydrates (Carboidrati):	4.4 g/100g
of which Sugars (Zuccheri):	1.7 g/100g
Food Fiber (Fibra alimentare):	2.6 g/100g
Proteins (Proteine):	2.3g/100g
Salt (Sale):	0.8 g/100g

PHYSICO – CHEMICAL AND ORGANOLEPTIC FEATURES



PRODUCT TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

REV/06

Date (Data): 15/01/2021

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE ED ORGANOLETTICHE

pH:	≤4.2
Salt (Salt)	2.0±0.5%
Structure (Struttura):	Colour (Colore): green, brown with various tonalities, amber and red (verde, varie tonalità di marrone, bianco crema e rosso) Texture (Consistenza): good (buona) Taste (Sapore): excellent taste (ottimo gusto al palato) Odour (Odore): pleasant and characteristic of mushroom and olives (gradevole e caratteristico di funghi e olive)

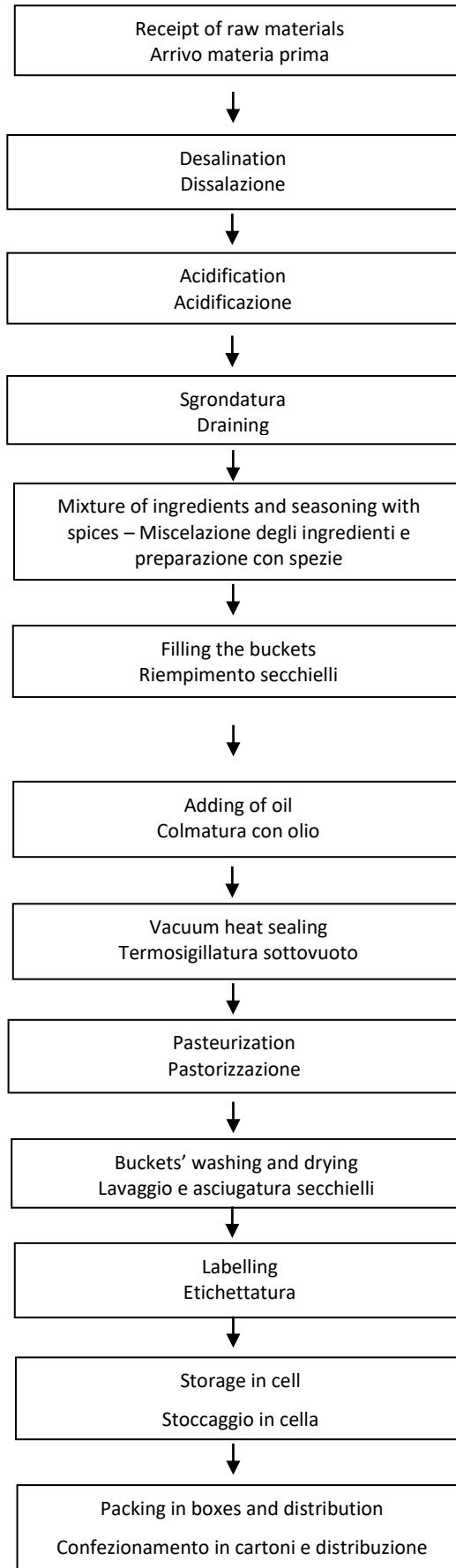
**MICROBIOLOGICAL DATA
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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-reducers bacteria (Batteri solfito - riduttori)	Absent (Assenti)	
Coagulase positive staphylococcus (Stafilococchi coagulasi positivi)	<10 ²	
Moulds and Yeast (Muffe e Lieviti)	<10 ²	

**PRODUCTION SITE
STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Name (Nome): Le Nostrane S.r.l.
Address (Indirizzo): via Nazionale IV tratto, 190 – CAP 89135 - Reggio Calabria - Catona
Country (Regione): Calabria
State (Stato): Italy - Italia

INDUSTRIAL PROCESS DESCRIPTION - DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO



STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Storage Conditions in the production site Condizioni di stoccaggio nello stabilimento di produzione	Keep at +4-6°C. Conservare a +4-6°C.
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 (maximum +20°C) Il trasporto viene condotto a temperatura controllata (massimo +20°C)
Storage Conditions in the store Condizioni di stoccaggio nel punto vendita	Keep at +4-6°C. Conservare a +4-6°C.

PACKAGING
CONFEZIONAMENTO

Number Base Unit for Pack (Numero di unità di base per confezione): 2	
Net Weight (Peso Netto): 2900g	Drained weight (peso sgocciolato): 1700g
Packaging Type (Tipo di Confezione): plastic bucket (secchiello di plastica)	
Shelf life (vita del prodotto): 12 months (12 mesi) Shelf life residua alla consegna: 358 days	
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
Number box for layer (numero cartoni per strato): 15	Number layer for pallet (numero strati per pallet): 6
Note: Pasteurized product – thermal effect (Fo71°C) >30 [prodotto pastorizzato – Effetto termico (Fo71°C) >30]	

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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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	<input type="checkbox"/>
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"/>	X	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<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



**PRODUCT TECHNICAL SHEET
SCHEDA TECNICA PRODOTTO**

REV/06

Date (Data): 15/01/2021

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 INFORMATION
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. The current year (2021) corresponds to the letter U.
- 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, e che per il 2021 corrisponde alla lettera U;
- 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

Update (D/M/Y)

Aggiornamento: (gg/mm/aaaa)_____