

Scheda tecnica - Technical sheet

Rev. 01
30/03/2021

Cod.: 009543

**OLIVE GRECHE KALAMON DENOCCIOLATE/
PITTED KALAMON OLIVES****CARATTERISTICHE GENERALI - GENERAL CHARACTERISTICS****Ingredienti/ Ingredients**

Olive nere, acqua, sale, antiossidante: acido L-ascorbico E300, correttore di acidità: acido lattico E270 /
Black olives, water, salt, antioxidant: L- ascorbic acid E300, acidity regulator: lactic acid E270.

Count or Size

/

Quantità netta/ Net quantity

800 g

Quantità sgocciolata/ Drained quantity

320 g

Shelf life

36 mesi dalla data di produzione. Data impressa come gg.mm.aa / 36 months from the production date.
Date impressed as dd.mm.yy.

**Modalità di conservazione/
Storage conditions**

Conservare in un luogo fresco ed asciutto. Una volta aperta la confezione conservare il prodotto in frigorifero (0-4 °C) in un contenitore idoneo e consumare in breve tempo / Store in a cool, dry place.
Keep the product in refrigerator (0-4 °C) in a suitable container and consume in a short time after opening.

**Modalità di uso/ Conditions
of use**

Sgocciolare prima dell'uso / Drain before use

**Dichiarazione nutrizionale/
Nutrition Declaration**

Valori nutrizionali medi per
100 g di prodotto
sgocciolato/ Nutritional
average values for 100 g of
drained product

Energia/ Energy

480 kJ / 116 kcal

Grassi/ Fat

9.3 g

di cui acidi grassi saturi/ of which saturates

0.0 g

Carboidrati/ Carbohydrate

5.9 g

di cui zuccheri/ of which sugars

0.0 g

Proteine/ Protein

0.9 g

Sale/ Salt

1.9 g

Allergeni/ Allergens

Il prodotto non contiene alcuno degli allergeni indicati nell'allegato II del Reg. 1169/2011 / The product
does not contain any allergens indicated in the annex II of EU Regulation 1169/2011



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Prodotto microbiologicamente stabile: nessun bombaggio dopo incubazione a 30°C per 14 giorni e a 55°C per 7 giorni. Caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche invariate/ *Product microbiologically stable: no camber after incubation at 30°C per 14 days and at 55°C for 7 days. Microbiological, chemical-physical and organoleptic characteristics unaltered.*

Carica mesofila totale / <i>Total mesophilic count</i>	< 1000 UFC/g – CFU/g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeast</i>	< 100 UFC/g – CFU/g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE – CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

pH	4.0 ± 0.4
NaCl %	1.9 ± 0.3

INFORMAZIONI LOGISTICHE – LOGISTIC INFORMATION

Confezione primaria/ *Primary packaging*

Descrizione/ <i>Description</i> : Barattolo in banda stagnata / <i>Tinplated can</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size: (h x d):</i> 11.8 x 9.9 cm
Marchio/ <i>Brand</i>	Ristoris

Imballo/Packaging

Descrizione/ <i>Description</i> : Cartone / <i>Carton</i>	Dimensioni imballo/ <i>Packaging size:</i> (l x p x h) / (l x w x h): 31.5 x 20.5 x 12 cm	Peso imballo/ <i>Packaging weight:</i> 5.6 kg	Pz imballo/ <i>Packaging pieces:</i> 6
--	--	---	---

Pallet

Descrizione/ <i>Description</i> : Epal (120 x 80 cm)	Colli per strato/ <i>Cartons per layer:</i> 12	Numero strati per pallet/ <i>Number of layers per pallet:</i> 12	Pz pallet/ <i>Pieces per pallet:</i> 864
---	--	--	---

EAN13: 8056515244233	TARIC CODE:	2005 7000 00
----------------------	-------------	--------------

