



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6897**

Rev 01 del  
03/07

**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Olive Taggiasche denocciolate in olio extravergine di oliva e condite con piante aromatiche.

### IMPIEGO

Ideali come aperitivo, per accompagnare piatti a base di carne e di pesce.

### INGREDIENTI

Olive Taggiasche denocciolate (68%), olio extravergine di oliva (31,5%), aglio, origano, sale, correttore di acidità: acido lattico.  
Attenzione: potrebbero esservi tracce di NOCCILO.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: soda

Colore: diverse gradazioni di nero e marrone, a volte variegata di verde

Sapore: gradevole, pieno e caratteristico, leggermente amarognolo con retrogusto speziato

Odore: Profumo caratteristico, fruttato, di oliva e olio extravergine

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA TOTALE BATTERICA	<100 UFC/G
BACILLI	<100 UFC/G
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	<100 UFC/G
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	ASSENTE
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE
BATTERI LATTICI	ASSENTI
LIEVITI	ASSENTI
MUFFE	ASSENTI

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Ultimo aggiornamento: 23.09.2014  
Data verifica: 18.11.2016

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.  
**SPECIALITÀ  
PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6897**

**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 2 di  
4

La materia prima, dopo fermentazione/addolcimento spontaneo, viene lavata, selezionata, denocciolata, cernita e messa nei vasi, dopo di che viene colmata con olio ed erbe aromatiche. Il contenitore in vetro viene chiuso ermeticamente con la capsula, quindi pastorizzato per raggiungere la completa stabilità a temperatura ambiente.

### **GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.**

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

### **DATI PRODOTTO**

Confezione: vaso  
Peso netto: 0,950 kg  
Capacità: 1062 ml  
Formato di vendita: 6 vasi  
Disponibile in formato da 24: No

### **DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO**

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 5-6 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### **CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO**

Descrizione imballo primario: vaso vetro con capsula metall.  
Altezza: 160,0 mm  
Diametro: 81,0 mm  
Peso imballo: 400,00 g

Ultimo aggiornamento: 23.09.2014  
Data verifica: 18.11.2016

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6897**

**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 335,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 220,0 mm  
Altezza imballo secondario: 170,0 mm  
Dimensione colli in mm: 335X220X170  
Peso imballo secondario: 188,00 g

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 11  
Strati per pallet: 9  
Colli per pallet: 99

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980068977  
ITF14: 08004980168974

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1464 kJ  
Energia: 349 kcal  
Grassi: 38,0 g  
di cui: acidi grassi saturi: 5,4 g  
Carboidrati: 0,7 g  
di cui zuccheri: 0,7 g  
Proteine: 1,4 g  
Sale: 3,00 g

Ultimo aggiornamento: 23.09.2014  
Data verifica: 18.11.2016

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6897**

**OLIVE TAGGIASCHE DENOC. IN OLIO 1/1**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### **Caratteristiche particolari**

Adatto a vegetariani: Si

Adatto a vegani: Si

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

### **DATI CHIMICO-FISICI**

PH: <4,5

NaCl: 3%

Ultimo aggiornamento: 23.09.2014

Data verifica: 18.11.2016

Approvato: RAQ