



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

Prodotto /Product	OLIVE VERDI DOLCI GRANDI 00 DI SICILIA/ GREEN SICILIAN OLIVES 00 Cultivar “Nocellara del Belice”
Origine/Origin	Castelvetro (Trapani) Sicilia, Italia, zona DOP/ Castelvetro (Trapani) Sicily, Italy, Dop zone (protected denomination of origin)
Codice Articolo/ Article Code	OLB0
Codice EAN Prodotto/ Product EAN Code	8028855000015
Formato/Format	Peso netto/ Net weight : 8500g Peso sgocciolato/ Drained weight : 5000g
Tipo di confezionamento/ Packaging	Secchio di plastica chiuso con coperchio/Thermo sealed plastic tub
Materiale da Imballaggio / Pack materials	PP conforme a DM 21/3/73 (e succ. aggiornamenti e modifiche) a contatto con gli alimenti/ PP approved food contact Reg. CE 1935/2004 (and emendaments)
Ingredienti/ Ingredients	Olive, acqua, sale, Correttore di acidità: Acido lattico E270, Antiossidante: acido L-ascorbico E300./ Olives, water, sea salt, Acidity Corrector : Lactic Acid E270, Antioxidant: L.Ascorbic Acid E300.
Caratteristiche prodotto/Product features	Conserva alimentare a base di olive / Olives in brine.
Descrizione del ciclo produttivo/ Flow diagram production	Ispezione olive, riempimento secchio, colmatura con liquido di governo e chiusura./Visual inspection, bucket filling (olives and salted solution) and sealing.
Modalità di Conservazione/ Storage suggestions	Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (temperatura <12 °C). Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 7gg. Shelf Life 8 mesi./Store the product in a cool and dry place, away from heat sources (temperature <12°C). After opening store in refrigerator and use within 7gg. Shelf life 8 months.
Informazioni aggiuntive /Additional information	Le olive contengono NOCCIOLI/ Olives contain pits

Confezionamento / Packaging :

Tabella Nutrizionale/Nutritional facts :

MICCIO srl con sede legale e stabilimento in Via Zabatta 223, Terzigno (NA)/

MICCIO srl with legal and company office in Via Zabatta 223, Terzigno (NA)



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

Tipo/Type ----**Secchio/Bucket**
Dimensioni /Dimensions----**22x25cm**
Lotto/Lot---- **Stampato sulla etichetta/Printed on the label**
*Dimensioni pedana/
Pallet dimensions*----**80x120cm**
*N° Pezzi per Cartone/N°Pieces of Cardboard
Box* ---- **2**
*N° Cartoni per pedana/N°Cardboard box for
Pallet* ---- **36**
N° Pezzi-Strato/N°Pieces-Layers--- **18**
N° Strati Pallet/N° Layers Pallet---- **4**
N° Pezzi Pallet/N° Units Pallet---- **72**

Valore Energetico/Energy kcal----**145**
Valore Energetico/Energy kj ---- **607,1**
Grassi/Fatsg ---- **15,3**
di cui saturi/Sat Fats g ---- **2,0**
Carboidrati/Carbohydrates g ----**3,8**
di cui zuccheri/Sugars g ---- **0,5**
Proteine/Proteins g ---- **1**
Sale/Salt g ---- **3,8**

Valori fisici – microbiologici – chimici/ Physical-Microbiological-ChemicalValues

pH ---- **4.0/4.2**
Sale/Salt %---- **4.0/5.0 °Bè** (Rifrattometrico/Refractometry)

Enterobatteriacee ---- **≤1x10¹ UFC/g**
E.Coli ---- **≤1x10¹ UFC/g**
Lieviti e Muffe/Moulds and yeasts ---- **<100 UFC/g**
Listeria M. ---- **Assente/Absent UFC/25g**
Salmonella ---- **Assente/Absent UFC/25g**
Strafilococcus Aureus ---- **≤1x10¹ UFC/g**
C.Botulinum ---- **Assente/Absent UFC/10g**

**Conforme a tutte le determinazioni multi residuali riportate ed elencate nella Norma
UNI EN 12393 e MP-0647 espresse in mg/kg
/All multiresidual determinations reported and listed comply with the UNI EN 12393 and MP-**

Caratteristiche Igieniche/ Hygienic Characteristic

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi microbiologici e in conformità al Reg. CE 852/2004. La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. UE 1169/2011. L'azienda è certificata UNI EN ISO 9001:2008 e BRC (British Retail Consortium)./All the security procedures regarding Hazard Analysis have been updated and applied in accordance with Reg. CE 852/2004. Miccio comply Reg. UE 1169/2011. The company is certified UNI EN ISO 9001:2008 and BRC (British Retail Consortium).



SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Azienda
Certificata
Certified Company
BRC – ISO9001

1. Allergeni/Allergens

Allergene/Allergens	Presenti nel prodotto/ Present in product		Presenti nella linea di produzione/Present in production's line		Presenti nello stabilimento di produzione/Handledat production site	
	SI /YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine/Gluten		X		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Shelfish		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova/Eggs		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia/ Soya		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)/ Milk and product's with milk (lactose included)		X		X		X
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci/ nuts (almonds,hazelnuts,walnuts)		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape/Mustard		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione >10mg/kg o 10mg/litro/ Sulphur dioxide and sulfites into>10mg/kg or 10mg/litres		X		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini/ Lupins		X		X	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/Mollusc		X		X		X

AGGIORNATA AL 01/10/2019