



SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

Denominazione commerciale/ Trading name

Olive verdi denocciolate in salamoia / Pitted green olives in brine

Prodotto ottenuto da frutti solidi di olea europea sativa, colti poco prima della piena maturità e successivamente denocciolate / Product obtained from solid fruits of European olea sativa, picked shortly before full maturity and subsequently pitted

Ingredienti/Ingredients

Olive, sale. Antiossidante: Acido ascorbico E300. Correttore di acidità: acido citrico E330, acido lattico E270.

Presenza accidentale di residui di nocciolo. / Olives, salt. Antioxidant: Ascorbic acid E300.

Acidity regulator: citric acid E330, lactic acid E270.

Accidental presence of stone residues.

Origine/Origin:

Grecia / Greece

Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI e LUPINI/ May contain traces of NUTS, PEANUTS and LUPINS

Caratteristiche Chimico-fisiche/

Chemical-physical characteristics:

pH: <4,5; NaCl: 5±1%

Caratteristiche organolettiche/

Organoleptic characteristics:

Aspetto: Tipico/ Typical

Colore: Verde / Green

Sapore: Tipico / Typical

Consistenza: Tipico / Typical

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts

(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)

Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
455 kJ / 110 kcal	10 g	1,3 g	2,9 g	0g	0,7 g	5,3g

Informazioni logistiche/ Logistic information:

Cod. Articolo: OLI19NLSE035

Peso Netto sgocciolato /Drained net weight: 3 Kg

Peso netto/ Net weight: 4,7 Kg

Codice Ean/Ean code: 8051490800030

SINISI s.r.l.
Lavorazione e Commercio Olive
Lupini in salamoia
Conserven vegetali
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
76123 Andria (BT) - ITALY
t/f +39 0883 550601
P.iva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
Ed.02 Rev.00
del 19/07/2021



Shelf life:

6 mesi/ 6 months

Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare in frigo (+4°C) e consumare entro 5 giorni dall'apertura. Store in the fridge (+4°C) and consume within 5 days of opening.

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC

X NO ☐ SI/yes

Modalità di confezionamento/

Packaging methods:

Secchio idoneo al contatto generico con alimenti (D.M. 21/03/73 s.m.i., reg.cee 1935/04, direttiva 2002/72/ce s.m.i.). Secchiello e coperchio - PP5 - raccolta plastica. / Bucket suitable for generic contact with food (Ministerial Decree 21/03/73 as amended, reg.cee 1935/04, directive 2002/72/ce as amended). Bucket and lid -PP5 - plastic collection.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila e termofila	Muffe e lieviti	E.coli	Salmonella	Staphylococcus aureus	Bacillus Cereus	Anserobi solfito-riduttori	Listeria monocytogenes
<100000 ufc/g	<10000 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Assente in 25 g

Pz per strato / PZ per layer: 20 PZ

Strati per pallet / layer per pallet: 3 layers

PZ per pallet/PZ per pallet: 60 PZ