

**OLIVE ALLA CONTADINA NOCELLARA ETNEA
GREEN NOCELLARA ETNEA OLIVES "ALLA CONTADINA"**



L'antipasto Olive Alla Contadina Nocellara Etnea è una ricetta tipica Siciliana, che esalta la tradizione con il sapore gustoso di pochi e semplici ingredienti.

Green Nocellara Etnea olives "Alla Contadina" is a typical Sicilian starter recipe, which exhales tradition with the tasty flavor of few and simple ingredients.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Olive verdi Nocellara Etnea dissalate e condite con aromi Siciliani; / <i>Desalinated Nocellara Etnea green olives flavored with Sicilian herbs;</i>
Ingredienti / Ingredients	Olive verdi, olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera, finocchietto selvatico, prezzemolo, origano, menta, aglio, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico; / <i>Green olives, Frantoio Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, parsley, oregano, mint, garlic, chili pepper, salt. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Dissalazione delle olive, in seguito gli ingredienti sono miscelati insieme per la completa preparazione del prodotto; / <i>After desalting olives, the ingredients are mixed together to complete the product;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);

Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistacho (Pistacia vera) products;</i>
Caratteristiche / Features	L'antipasto olive verdi Alla Contadina si presenta di un colore verde intatto anche in seguito alla pastorizzazione. La consistenza delle olive è carnosa. Il sapore ben equilibrato è di olive verdi fresche. All'olfatto presenta un intenso profumo di menta e finocchietto selvatico. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Green Nocellara Etna olives alla contadina is a starter with intense green color, intact also after the pasteurization. The flavor is equilibrated and tasty, with aromatic notes of mint and wild fennel. The texture of the olives is fleshy. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto come antipasto o sulla bruschetta e panini; / <i>Perfect as starter or with bruschetta and sandwich;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	356 g / 12,6 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8073
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853080739

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853080739

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1752 kJ / 417 kcal
Grassi / Fat	45,7 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	6,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	1,1 g
- di cui zuccheri / of which sugars	1 g
Fibre / Fibre	2,3 g
Proteine / Protein	0,1 g
Sale / Salt	0,8 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 25-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 15-10-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 15-10-2016	Revisione; / Review;
N. 03 del 05-11-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 10-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;