

**OLIVE NERE INFORNATE DEL FRANTOIANO**  
**BAKED BLACK NOCELLARA OLIVES OF OIL MILLER**

L'antipasto Olive Nere Infornate Nocellara è una ricetta tipica della Sicilia sud-orientale, che nasce dalla cottura in forno delle olive nere.

*Nocellara Baked Black Olives is a typical starter of the south-eastern Sicily, invented by farmers cooking in an alternative way, such as baking, black olives.*

**1. Informazioni Generali / General Information**

Informazioni / Information	Olive nere Nocellara infornate con salsa di pomodoro e olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera; / <i>Nocellara black olives baked with tomato sauce and Frantoio Cutrera extra virgin olive oil;</i>
Ingredienti / Ingredients	Olive nere Nocellara, salsa di pomodoro, cipolla, olio extra vergine di oliva Frantoio Cutrera, zucchero, sale, semi di finocchietto, basilico, origano, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / <i>Black Nocellara olives, tomato sauce, onion, Frantoio Cutrera extra virgin olive oil, sugar, salt, wild fennel seeds, basil, oregano, chili pepper. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Cottura in forno delle olive con salsa di pomodoro, cipolla e olio extra vergine di oliva; / <i>Olives have been baked in the oven with tomato sauce, onion and extra virgin olive oil;</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 / Chemico-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), pistachio (Pistacia vera) products;</i>

Caratteristiche / Features	L'antipasto Olive nere infornate si presenta di un colore rosso scuro, con leggere note aromatiche di finocchietto selvatico e cipolla. La consistenza liquida della salsa di pomodoro è alternata dalle olive nere Nocellara. Il sapore ben equilibrato è saporito e fresco. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Nocellara baked black olives is a starter with an intense dark red color and with light aromatic notes of wild fennel seeds and onion. The liquid texture of the tomato sauce is alternated by the olives. The flavor is tasty, fresh and equilibrated. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto come antipasto o come contorno. Consigliato sulla bruschetta calda appena tostata; / <i>Perfect as starter or side dish. Excellent on the hot toasted bruschetta;</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	8893
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853088933

## 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	08030853088933

## 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	496 kJ / 118 kcal
Grassi / Fat	9,1 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,4 g

Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,7 g
- di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	1 g
Fibre / <i>Fibre</i>	5,4 g
Proteine / <i>Protein</i>	2,2 g
Sale / <i>Salt</i>	1,3 g

## 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

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

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 / <i>REVIEW DATA</i>	DESCRIZIONE REVISIONE / <i>REVIEW DESCRIPTION</i>
N. 00 del 17-01-2019	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 30-10-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 09-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>