

OLIVE NERE NOCELLARA INTERE IN SALAMOIA
WHOLE BLACK NOCELLARA OLIVES IN BRINE



Le Olive Nere Nocellara Intere in Salamoia sono una pietanza tipica Siciliana. Le nostre olive, intrise di sapori e gusto, sono perfette per stuzzicare l'appetito e accompagnare altri piatti durante un pasto.

Whole Black Nocellara Olives in Brine are a typical Sicilian dish. Our olives, steeped in flavors and tasty, are perfect for wetting your appetite and accompanying other dishes during a meal.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Olive nere intere varietà Nocellara messe in salamoia; / <i>Whole black Nocellara variety olives in brine;</i>
Ingredienti / Ingredients	Olive nere Nocellara, acqua, sale. Acidificante: acido citrico; / <i>Black Nocellara olives, water, salt. Acidifying: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Conservazione in salamoia / <i>Pickling</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 coperto dal proprio liquido di governo e consumare entro 2 settimane; / <i>After opening, store in the fridge covered by its protective liquid and consume within 2 weeks;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics	- pH = < 4.40; - sale / salt = > 7%

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	Le olive verdi Nocellara si presentano di un colore nero violaceo, gusto forte e intenso. La salamoia mantiene intatta la fragranza e la consistenza delle olive; / <i>Purpish black color, intense and strong flavor. The brine preserves fragrance and texture of the olive;</i>
Usi / Uses	Sgocciolare prima dell'uso e condire a piacere. Perfetta per antipasti e stuzzichini, ottima per tutte le ricette; / <i>Take off water before using and dress as you prefer. Perfect for starters and snacks, great for every recipe;</i>

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x10 cm
Peso netto / Net weight	290 g / 10,2 oz
Peso sgoccolato / Drained weight	220 g / 7,8 oz
Peso lordo / Gross weight	510 g / 19 oz
Capacità / Capacity	314 ml
Codice articolo / Item code	8164
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853081644

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	3100 g / 109,3 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x11 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853081644

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	10	11
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	240	330
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1440	1980

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

Energia / Energy	861 kJ / 206 kcal
Grassi / Fat	21 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	1 g
- di cui zuccheri / of which sugars	1 g
Fibre / Fibre	2,8 g
Proteine / Protein	2 g
Sale / Salt	7 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 28-01-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 15-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 04-11-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 19-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;