



## SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company  
BRC – ISO9001  
Ediz. 2 del 27.03.17  
Revis. 0 del 27.03.17

<b>Prodotto /Product</b>	OLIVE VERDI DOLCI DENOCCIOLATE SICILIA /PITTED GREEN SICILIAN OLIVES  Cultivar “Nocellara del Belice”
<b>Origine/Origin</b>	Castelvetrano (Trapani) Sicilia, Italia, zona DOP/  Castelvetrano (Trapani) Sicily, Italy, Dop zone (protected denomination of origin)
<b>Codice Articolo/ Article Code</b>	OLS7
<b>Codice EAN prodotto/ Product EAN Code</b>	8028855002088
<b>Formato/Format</b>	Peso netto/ Net weight : 1600g  Peso sgocciolato/ Drained weight : 700g
<b>Tipo di confezionamento/ Packaging</b>	Secchiello di plastica chiuso con coperchio/Thermo sealed plastic tub
<b>Materiale da Imballaggio / Pack materials</b>	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)
<b>Ingredienti/ Ingredients</b>	Olive denocciolate, acqua, sale, Correttore di acidità: Acido Lattico E270, Antiossidante: Acido L-ascorbico E300./ Pitted Olives, water, sea salt, Acidity Corrector : Lactic Acid E270, Antioxidant: L.Ascorbic Acid E300.
<b>Caratteristiche prodotto/Product features</b>	Conserva alimentare a base di olive. /Olives in brine.
<b>Descrizione del ciclo produttivo/ Flow diagram production</b>	Ispezione olive, riempimento secchio,colmatura con liquido di governo e chiusura./Visual inspection, bucket filling (olives and salted solution) and sealing.
<b>Modalità di Conservazione/ Storage suggestions</b>	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.
<b>Informazioni aggiuntive /Additional information</b>	Le olive possono contenere NOCCIOLI/ Olives may content pits



## SCHEDA TECNICA TECHNICAL SHEET

Certified Company  
BRC – ISO9001  
Ediz. 2 del 27.03.17  
Revis. 0 del 27.03.17

### Confezionamento / Packaging :

Tipo/Type ----**Secchiello in PP/PP Bucket**  
Dimensioni Confezione/ Packaging Dimensions----  
**32x47x15 cm**  
Lotto/Lot---- **Stampato sulla etichetta/Printed on  
the label**  
Dimensioni pedana/  
Pallet dimensions----**80x120cm**  
N° Pezzi per Cartone/Cardboard Pieces---- **6**  
N° Confezioni per strato/N° packs for layer --- **5**  
N°Strati / N° layers ---- **10**  
N° confezioni totali per Pallet/Total packs for Pallet-  
--- **50**

### Tabella Nutrizionale/Nutritional facts:

Valore Energetico/Energy kcal----**145**  
Valore Energetico/Energy kj ---- **607,1**  
Grassi/Fatsg ---- **15,3**  
di cui saturi/Sat Fats g ---- **4,8**  
Carboidrati/Carbohydrates g ----**3,8**  
di cui zuccheri/Sugars g ---- **0**  
Proteine/Proteins g ---- **1**  
Sale/Salt g ---- **2,5**

### Valori fisici – microbiologici – chimici/ Physical-Microbiological-Chemical Values

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

Enterobatteriacee ----  $\leq 1 \times 10^1$  UFC/g  
E.Coli ----  $\leq 1 \times 10^1$  UFC/g  
Lieviti e Muffe/Moulds and yeasts ---- **<100 UFC/g**  
Listeria M. ---- **Assente/Absent UFC/25g**  
Salmonella ---- **Assente/Absent UFC/25g**  
Strafilococcus Aureus ----  $\leq 1 \times 10^1$  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

Certified Company  
BRC – ISO9001  
Ediz. 2 del 27.03.17  
Revis. 0 del 27.03.17

## 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/Shellfish		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 IL 06/08/2019

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)