



Via Piane Tronto, 5  
64010 Ancarano (TE)  
Tel. (+39) 0861 870044  
Fax (+39) 0861 870040

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Olive Ripiene all'Ascolana

ST  
01F0005EB

Revisione: 1

Data: 04/08/2016

**PRODOTTO**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE    | Olive Ripiene all'Ascolana |
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO  | Olive Ripiene all'Ascolana |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | -18 °C                     |
| T.M.C.                       | 18 mesi                    |

**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE**

|            |  |
|------------|--|
| OPERATORE  | Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl |
| MARCHIO CE | IT 1140 L CE                           |

**INGREDIENTI (allergeni in grassetto)**

|                               |  |      |
|-------------------------------|--|------|
| Ripieno                       | carne di suino; farina di <b>soia</b> ; pane grattugiato: farina di <b>grano</b> tenero, lievito di birra, sale; vino bianco; carne di bovino; mortadella: carne suina, trippino suino, sale, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservante: nitrito di sodio E250; misto per soffritto: carote, <b>sedano</b> , cipolla; preparato alimentare <b>formaggio</b> fuso: <b>formaggio</b> fuso, siero di <b>latte</b> , sale, sali di fusione: fosfato disodico, citrato sodico; noce moscata; sale; | 34 % |
| olive verdi denocciolate      |  | 32 % |
| semilavorato per panatura     | farina di <b>frumento</b> , lievito di birra, sale, paprica;   | 20 % |
| pastella                      | farina di <b>frumento</b> , sale, acqua;   |      |
| farina di <b>grano</b> tenero |  |      |

**CROSS CONTAMINATIONS (allergeni in grassetto)**

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **uova, pesce**

**NOTE**

Riempimento automatico: il prodotto può contenere frammenti ossei e/o legnosi.

**PREPARAZIONE**

Senza scongelare, friggere in olio bollente (180°C) per 2 minuti circa, finché appariranno ben dorate.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| COLORE      | Dorato            |
| ASPETTO     | Ovale             |
| ODORE       | Fragrante         |
| CONSISTENZA | Soda compatta     |
| GUSTO       | Sapido appetitoso |

**CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE**

|               |        |
|---------------|--------|
| FORMA         | Ovale  |
| LUNGHEZZA     | 33mm   |
| DIAMETRO      | 24mm   |
| PESO UNITARIO | 18.0 g |

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**  
(per 100 g di prodotto)

|                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| VALORE ENERGETICO          | Kcal 219 KJ 918 |
| GRASSI                     | 8,4g            |
| di cui acidi grassi saturi | 2,5g            |
| CARBOIDRATI                | 26,1g           |
| di cui zuccheri            | 1,2g            |
| PROTEINE                   | 9,7g            |
| SALE                       | 1,7g            |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| LISTERIA              | O.M. 7/12/93 |
| E COLI                | < 10 UFC/g   |
| SALMONELLE            | Assenti      |
| STAPHILOCOCCUS AUREUS | < 100 UFC/g  |





Via Piane Tronto, 5  
64010 Ancarano (TE)  
Tel. (+39) 0861 870044  
Fax (+39) 0861 870040

## SCHEDA TECNICA DI PACKAGING

**Olive Ripiene all'Ascolana**

**ST  
01F0005EB**

Revisione: 1

Data: 04/08/2016

## PACKAGING

### INFORMAZIONI DI VENDITA

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b>CODICE PRODOTTO</b> | 01F0005EB     |
| <b>CODICE A BARRE</b>  | 8019684000017 |
| <b>MARCHIO</b>         | Fioravanti    |

### IMBALLO PRIMARIO

|  |  |
|--|--|
| <b>TIPO IMBALLO</b>                        | Busta  |
| <b>PESO CONTENUTO</b>                      | 2,500 g  |
| <b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO (A x L)</b> | 34.0 x 29.5 cm                                 |
| <b>NUMERO PEZZI CONFEZIONE (*)</b>         | 138 circa                                      |
| <b>MATERIALE IMBALLO PRIMARIO</b>          | polipropilene                                  |
| <b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>               | 15.0 g   |
| <b>LINGUE SULLA CONFEZIONE</b>             | Italiano, Inglese, Tedesco, Francese, Spagnolo |

### IMBALLO SECONDARIO (U.V.E.)

|  |  |
|--|--|
| <b>TIPO DI IMBALLO</b>                 | Cartone  |
| <b>PESO NETTO</b>                      | 10 Kg  |
| <b>DIMENSIONI U.V.E. (A x L x P)</b>   | 21.3 x 39.5 x 25.4 cm  |
| <b>NUMERO DI CONFEZIONI PER U.V.E.</b> | 4  |
| <b>MATERIALE IMBALLO U.V.E.</b>        | cartone  |
| <b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>         | 381.0 g  |
| <b>PESO LORDO U.V.E.</b>               | 10.441 Kg  |
| <b>DICITURA U.V.E.</b>                 | marchio, nome prodotto, codice articolo, lotto vendita, scadenza |

### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <b>NUMERO U.V.E. PER STRATO</b>      | 9       |
| <b>NUMERO DI STRATI PER PALLET</b>   | 8       |
| <b>NUMERO U.V.E. PER PALLET</b>      | 72      |
| <b>ALTEZZA PALLET (incl. pedana)</b> | 185 cm  |
| <b>LARGHEZZA PALLET</b>              | 80 cm   |
| <b>PROFONDITÀ PALLET</b>             | 120 cm  |
| <b>PESO PEDANA</b>                   | 20.0 Kg |
| <b>PESO NETTO PALLET</b>             | 720 Kg  |
| <b>PESO LORDO PALLET</b>             | 772 Kg  |

(\*) Valore variabile in eccesso o in difetto a seguito della disomogeneità delle materie prime utilizzate che proprio perché tali ne confermano la genuinità e conferiscono tipicità al prodotto