



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

PIZZUP – OLIVE LECCINO PIZZUP

DETTAGLI PRODOTTO	
DESCRIZIONE	Olive nere denocciolate leccino
PESO	500 g
CODICE	PIZ 7

DETTAGLI PRODUTTORE	
PRODUTTORE	Pralver Srl
INDIRIZZO	Via T.A Edison, 37135 VERONA, Italia
TEL.	+39 045 506010
FAX.	+39 045 2526194
NOME CONTATTO TECNICO	Giorgio Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO TECNICO	giorgio@pralver.com
NOME CONTATTO COMMERCIALE	Giorgia Castellani
INDIRIZZO E-MAIL CONTATTO COMMERCIALE	info@pralver.com

ANALISI COMPOSITIVE

LISTA INGREDIENTI			
NOME	CONTENUTO %	NOME LEGALE	ORIGINE
Olive nere leccino	80 %	Olive leccino	Europa
Acqua	12.9%	Acqua	Italia
Sale	2%	Sale	Austria
Olio di oliva	5%	Olio di oliva	Italia
Correttore di acidità: E270	0.1%	Acido lattico	Europa

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE SU 100g/100ml DI PRODOTTO	
	QUANTITÀ
VALORE ENERGETICO	1186 kj / 288 kcal
PROTEINE	1.60g
CARBOIDRATI	0.80g
Di cui zuccheri	0.80g
GRASSI	30.10g
Di cui saturi	4.60g
Di cui monoinsaturi	n/a
Di cui polinsaturati	n/a
FIBRE	3.90g
SALE	3.80g



ADDITIVI						
NOME	NUMERO E	IN QUALI INGREDIENTI O COMPONENTI	FUNZIONE SUGLI INGREDIENTI	FUNZIONE FINALE	QUANTITÀ NEGLI INGREDIENTI	QUANTITÀ NEL PRODOTTO FINITO
Acido lattico	E 270	-	Correttore di acidità	Correttore di acidità	-	0.1%
AIUTI DI PROCESSO						
			SI	NO		
GAS D'IMBALLAGGIO: IL PRODOTTO È CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA?			X			
IL PRODOTTO È CONFEZIONATO SOTTOVUOTO?					X	

INFORMAZIONI IN ETICHETTA		
INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE DI %	Olive nere leccino 80%, acqua, sale, olio di oliva 5%, correttore di acidità: E270	
CONTENUTO DI CARNE	Nessuno	
SHELF LIFE DEL PRODOTTO	Confezionato	24 mesi
	Una volta aperto	2/3 giorni
DURATA	Data di scadenza	-
	Da consumarsi preferibilmente entro	X
	Da consumarsi preferibilmente entro fine	-
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Confezionato	Conservare in luogo fresco e asciutto
	Una volta aperto	Tenere refrigerato da 0° C a +4° C
PAESE D'ORIGINE	Europa	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	500g	
BARCODE	Unità	
	Scatola esterna	

HACCP E METODI DI PROCESSO
Guardare modulo allegato

PARAMETRI MICROBIOLOGICI				
	TARGET CFU/g	ACCETTABILITÀ (in qualsiasi momento durante la shelf-life) CFU/g	FREQUENZA TEST	METODOLOGIA DI TEST UTILIZZATA
TVC	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 4833:2004
Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 16649:2010
S. Aureus	n/a	n/a	n/a	n/a
E. Coli	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 16649:2010
Salmonella spp/25g	Assente	Assente	n/a	n/a
Listeria spp/25g	Assente	Assente	Una volta all'anno	ISO 112901:2005
Lieviti	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 21527:2008
Muffe	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 21527:2008
Clostridium spp	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	Una volta all'anno	ISO 15213:2003



PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
	LIVELLO	TOLLERANZA	FREQUENZA TEST
pH	< 4.4		Una volta all'anno
Aw	0.96	± 0.01	Una volta all'anno

INFO CONFEZIONE

CONFIGURAZIONE PALLET	
UNITÀ PER SCATOLA	6
SCATOLE PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	7
ALTEZZA PALLET	1430
TIPO DI PALLET USATO	EURO: Euro/EPAL CHEP: no

DIMENSIONE CONFEZIONE (mm)	
PRIMARIA	210x280
CONFEZIONE ESTERNA	255x390x185

TIPOLOGIA DI RIFIUTO CONFEZIONE					
	CARTA	PLASTICA	METALLO	VETRO	ALTRO
PRIMARIA		X			
SECONDARIA	X				

TIPO DI CONFEZIONE	
CONFEZIONE UTILIZZATA	Busta di plastica multistrato con interno in alluminio
È RICICLABILE?	NO

TARGET E TOLLERANZE	
SISTEMA CONTROLLO PESO	Controllo peso online
MEDIA	Target: 500 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
SAPORE	Tipico
ODORE	Tipico
CONSISTENZA	Soda
COLORE	Tipico

OGM		
	SI	NO
Il prodotto o alcuni degli ingredienti contengono materiale geneticamente modificato (attivo o no)?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti non sono sostanzialmente equivalenti come conseguenza dell'uso di modificazioni genetiche?		X
Il prodotto o alcuni degli ingredienti sono stati prodotti da materiale geneticamente modificato?		X



Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati, come aiuti di processo o additivi, in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X
Sono stati utilizzati organismi geneticamente modificati per produrre aiuti di processo o additivi, ma tale organismo geneticamente modificato non è presente nel processo in contatto con la produzione dell'alimento o dei suoi ingredienti?		X

ADATTO PER		
	SI	NO
VEGETARIANI (chi non consuma carne)	X	
OVO-LATTO VEGETARIANI (chi consuma uova e latticini ma non carne)	X	
VEGANI (chi non consuma carne o prodotti derivati)	X	
CELIACI (chi non consuma glutine)	X	

CONTIENE		
ELENCO ALLERGENI (incluse le possibili fonti di contaminazione crociata)	SI	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut)		X
Arachidi e prodotti derivati		X
Soia e prodotti derivati		X
Semi di sesamo e prodotti derivati		X
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)		X
Frutta secca in guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Junglas regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illoiesis</i> (Wangenh) K.Khoch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia teernifolia</i>) e prodotti derivati		X
Uova e prodotti derivati		X
Pesce e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti derivati		X
Molluschi e prodotti derivati		X
Lupini e prodotti derivati		X
Sedano (compreso sedano-rapa) e prodotti derivati		X
Senape e prodotti derivati		X
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/L espressi come SO ₂		X
Mais e prodotti derivati		X
Frutta e prodotti derivati		X
Vegetali e prodotti derivati	X	
Lievito e prodotti derivati		X
Cocco		X
Pinoli		X
Castagne		X
SOSTANZE CONTROLLATE		
Additivi	X	



Azo & Coal Tar dyes		X
Glutammato		X
Benzoati		X
BHA/BHT		X
Aspartame		X
Sudan Red 1		X
PRODOTTI CARNEI		
Manzo*		X
Suino*		X
Agnello*		X
Pollame allevato, inclusi anatra, pollo, quaglia		X
* inteso l'assenza assoluta di tutta la carne e dei derivati inclusi estratti, gelatine, grassi, sangue e assenza di ogni relativo additivo o aiuto di processo.		X

GARANZIA SUPPLEMENTARE

PRALVER Srl garantisce che ogni alimento, ingrediente, confezione forniti si attengono alle pertinenti legislazioni UE e statuti inclusi regolamenti, decreti ministeriali, direttive, ordini, decisioni o altri requisiti e succ. modifiche.

AUTORIZZAZIONE

NOME PRODOTTO	Olive nere denocciolate leccino PIZZUP
CODICE PRODOTTO	PIZ 7
RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE	<p>Il produttore è responsabile di garantire che ogni prodotto sia fabbricato e confezionato in accordo con buone pratiche di igiene e di processo.</p> <p>Il produttore è responsabile di garantire che tutti i documenti rilevanti la qualità e il controllo di processo siano trattenuti e mantenuti per 1 anno oltre la data di shelf life fornita.</p> <p>La registrazione sarà disponibile in qualunque momento durante questo periodo su richiesta.</p>