



# Scheda Tecnica

...il Blu intorno al Gusto

**1 Codice prodotto 30903**

**Descrizione del prodotto Olive nere**

**Marca Neri**

**Formato Vaso neri 314 ml.**



## 2 Ingredienti

Olive nere, acqua e sale, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: ascorbato di sodio.

## 3 Caratteristiche prodotto

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	320	
Peso sgocciolato	g	180	

### 3.1 Caratteristiche nutrizionali (Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)

Energia (kcal)	198,00
Energia (kJ)	815,00
Grassi(g)	19,70
di cui acidi grassi saturi (g)	3,30
Carboidrati (g)	1,30
di cui Zuccheri (g)	0,10
Fibre (g)	5,20
Proteine (g)	1,30
sale (g)	2,20

### 3.2 Caratteristiche microbiologiche

Il prodotto risulta microbiologicamente stabile, dopo analisi eseguite secondo il nostro piano dei campionamenti.

### 3.3 Caratteristiche igieniche

Sono state individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza alimentare, implementando un piano di autocontrollo in conformità ai Reg. CE 852 /2004 . La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari e Reg CE 1935/2004 riguardante fra l'altro la rintracciabilità del materiale primario. L'azienda è certificata IFS FOOD.

### 3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

#### PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CE 396/2005 smi (limiti dei prodotti fitosanitari), Reg.CE n° 1881/2006 smi (contaminanti quali: metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CE 1829/2003 (OGM).L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, la presenza di eventuali allergeni alimentari di cui all'allegato II del Reg CE 1169/2011 . I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CEE 2568/91 smi.Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011 smi. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1333/2008 smi. Gli aromi, dove presenti, sono conformi al Reg. CE 1334/2008 smi.

#### IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al DM 21/03/73 smi e al Reg CE. 1935/2004 smi ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nel D.Lgs 152/2006.

Le capsule utilizzate sono conformi alle seguenti norme e successive modifiche: Direttiva 91/156/CEE, D.M. 21 Marzo 1973, Reg. n° 10/2011, Reg. n°1935/2004, Reg. n°1895/2005, Reg.n° 2023/2006.

### 3.5 Vita totale del prodotto

1.080 Giorni dalla data di produzione arrotondato a fine mese

### 3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

540 Giorni dalla data di scadenza



...il Blu intorno al *Gusto*

### 3.7 Destinazione d'uso

Tutti i prodotti realizzati dalla Neri Industria Alimentare S.P.A sono destinati a tutti i consumatori, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei prodotti contenenti allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo.

## 4 Produzione

### 4.1 Processo produttivo

Ricevimento materia prima, stoccaggio, cernita, lavorazione, pastorizzazione.

### 4.2 Controlli di produzione

Durante la produzione viene controllato il pH delle materie prime e tenuto sotto costante controllo il peso sgocciolato, il peso netto, lo spazio di testa, la chiusura delle capsule. Vengono inoltre sempre tenuti sotto controllo i parametri di pastorizzazione. I lotti prodotti vengono sottoposti ad analisi microbiologiche con cadenza programmata.

### 4.3 Ciclo di confezionamento

Il prodotto dopo essere stato pastorizzato viene etichettato, viene stampata la scadenza e il lotto di produzione, imballato, e palettizzato.

I controlli nella fase di confezionamento sono tutti automatici e sono i seguenti:

Controllo del vuoto prima e dopo pastorizzazione.

Controllo presenza etichetta.

Controllo presenza lotto e data di scadenza.

Controllo perfetta chiusura fardello.

Il lotto e la scadenza impressa sulle capsule sono così indicati:

XX/YYYY

L.GGGA KK:WW

Scadenza: XX= mese (numerico)

YYYY= anno(4 cifre)

Lotto: GGG= giorno giuliano

A= anno giuliano

KK:WW = ora e minuti

## 5 Imballo

### A. Imballo primario

**Cod.EAN :** 8007830309039

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso neri 314 ml.	64	66	Vetro	121	526

**Materiali contenuti:** Vetro 197 g  
capsula 9 g

### B. Imballo secondario

**Codice imballo 18007830309036**

**Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori:** (01)Variant(15)BestBefore(10)Batch/Lot

Tipo Imballo	Pezzi per imballo	Larghezza (mm)	Lunghezza (mm)	Altezza mm	Peso (gr)
vassoio stampato 4 colori	12	210	280	123	6.390

**Materiali contenuti:** cartone 64 g  
FILM ESTENSIBILE 13,5 g



...il Blu intorno al *Gusto*

### C. Pallettizzazione

Cod. UCC/EAN 128 con i seguenti identificatori: (00)SSCC

Tipo Pallet	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	14	8	112	1.134	738

**Materiali contenuti:** Legno 22.500 g

## 6 Tipo di trasporto

**Trasportare a temperatura ambiente, con mezzi idonei al trasporto per alimenti.**

Note: Lo stabilimento di produzione dei prodotti è quello riportato a piè di pagina di questo documento



...il Blu intorno al *Gusto*

## 7.1Allergeni

Allergene	Presenza nel prodotto		Presenza nella linea di produzione		Presenza nello stabilimento di produzione	
	Si	No	Si	No	Si	No
Anidride solforosa e solfiti >10mg/kg.		X	X		X	
Arachidi e prodotti derivati		X		X		X
Cereali contenenti glutine		X		X		X
Crostacei e prodotti derivati		X		X		X
Frutta a guscio		X		X		X
Latte e prodotti derivati		X		X		X
Lupini		X	X		X	
Molluschi		X		X		X
Pesce e prodotti derivati		X		X	X	
Sedano e prodotti derivati		X	X		X	
Semi di sesamo		X		X		X
Senape e prodotti derivati		X		X		X
Soia e prodotti derivati		X		X		X
Tracce di latte e prodotti derivati		X		X		X
Uova e prodotti derivati		X		X		X

Gli allergeni dove presenti sono riportati nell'elenco degli ingredienti nell'etichetta dell'articolo, mentre per quanto riguarda la loro presenza nello stabilimento di produzione non viene inserita la dicitura in etichetta in quanto grazie a procedure di pulizia interne non esiste la possibilità di trovarne delle tracce.

Tali procedure sono controllate a cadenza annuale tramite apposite analisi effettuate da laboratorio accreditato .