



TECHNICAL SHEET

**OLIVE NERE INTERE/ DENOCCIOLATE/ RONDELLE BLACK
OLIVES WHOLE / PITTED/ SLICED**

Rev.28112019

C.so Umberto I, 157
84096 Montecorvino Rovella (SA)
Tel. 0039 089808502 Fax. 0039 089808113

www.copisrl.com info@copisrl.com

BRAND:



Prodotto - Product							
Olive nere in salamoia intere / denocciolate/ rondelle							
Black olives whole/pitted/sliced in brine							
<i>Peso Netto - Net Weight</i>		<i>Peso Lordo - Gross Weight</i>			<i>Peso sgocciolato - Drained weight</i>		
290g - 4100g		314g - 4250 g			140g 2500 g intere/whole 2000 g denocc-rondelle / pitted-sliced		
Ingredienti - Ingredients							
Olive nere, acqua, sale, stabilizzante del colore: gluconato ferroso. Correttore di acidità: acido lattico							
Black olives, water, salt, color stabilizer: ferrous gluconate.m Acidity regulator: lactic acid							
Data scadenza - Shelf life				Lotto e descrizione - Lot and description			
3 anni - 3 years				X YYY --> X anno di produzione YYY giorno di produzione X YYY --> X production year YYY production day			
Informazioni nutrizionali - Nutritional information							
		Media per 100 g INTERE	GDA	GDA%	Media per 100 g RONDELLE/DENOCC.	GDA	GDA%
		Average for 100 g WHOLE			Average for 100 g PITTED/SLICED		
Valore energetico / Energy	Kcal	160	2000	8,0%	133	2000	6,7%
	Kj	656	8368	7,8%	546	8368	6,5%
Lipidi / Fat	g	16,5	70	23,6%	13,6	70	19,4%
di cui saturi / of which saturates	g	2,6	20	13,0%	2,2	20	11,0%
carboidrati / Carbohydrate	g	0,1	270	0,0%	0	270	0,0%
di cui zuccheri / of which sugar	g	0,1	90	0,1%	0	90	0,0%
Fibre / Fiber	g	0	25	NA	0	25	NA
Proteine / Protein	g	0,5	50	1,0%	0,5	50	1,0%
Sale / Salt	g	2,3	2	115,0%	1,5	2	0,12%
Le *GDA (Guideline Daily Amount) sono quantità giornaliere indicative sulla base di una dieta da 2000 kcal. I fabbisogni individuali variano in funzione dell'età, del sesso, del peso e dell'attività fisica.							
GDA are guidelines. Personal requirements vary depending on age, gender, weight and activity levels							
Parametri chimici e microbiologici - Chemical and microbiological properties							
Parametri / Parameters		u.m.	LoQ	Metodo / Method	Valori / Values		
Muffe / Moulds		uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent		
Lieviti / Yeasts		uft /g	10	ISO 21527 - 1:2008	assenti / absent		
E. Coli		ufc /g	10	ISO 16649-2:2001	assenti / absent		
CBT / Aerobic Plate Count		ufc /g	10	UNI EN ISO 4883-1:2013	assenti / absent		
Salmonella spp		ufc/25g	-	UNI EN ISO 6579:2008	assenti / absent		
Caratteristiche organolettiche - Organoleptic properties							
Aspetto / Appearance:				Tipico - Typical			
Consistenza / Texture (cm/30")				Tipico - Typical			
Odore / Odour				Tipico - Typical			
Sapore / Taste				Tipico - Typical			



TECHNICAL SHEET

**OLIVE NERE INTERE/ DENOCCIOLATE/ RONDELLE BLACK
OLIVES WHOLE / PITTED/ SLICED**

Rev.28112019

Presenza allergeni - Allergens		
Allergene / Allergen	Aggiunta intenzionale/ Deliberate addition	Presenti nell'impianto di produzione/ Presence in the production plant
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti derivati / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Latte e prodotti derivati / <i>Milk and products thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Egg and products thereof</i>	NO	NO
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Biossido di zolfo e solfiti in (conc. superiore a 10 ppm / <i>Sulphur dioxide and sulphites (conc. more than 10ppm)</i>	NO	NO
Confezionamento - Packaging		
Imballo primario / Primary packaging		
Latta - Tin		
Altezza / <i>Height</i>	23,5 cm	
Diametro / <i>Diameter</i>	15,5 cm	
Imballo secondario / Secondary packaging		
Cartone / <i>Carton box</i>	3 unità - units	
Altezza / <i>Height</i>	24 cm	
Larghezza / <i>Width</i>	47 cm	
Profondità / <i>Depth</i>	33 cm	
Composizione pallet - Pallet composition		
Tipo pallet / <i>Pallet type</i>	EPAL	
Dimensione(cm) / <i>Pallet size(cm)</i>	80 cm x 120 cm	
Confezioni per strato / <i>Box per layer</i>	6	
Numero di strati / <i>Number of layers</i>	11	



TECHNICAL SHEET

**OLIVE NERE INTERE/ DENOCCIOLATE/ RONDELLE BLACK
OLIVES WHOLE / PITTED/ SLICED**

Rev.28112019

Conservazione - Storage
Conservare a temperatura ambiente in luogo asciutto. Quanto aperto, se non utilizzato completamente trasferire in un contenitore per alimenti e conservare a temperatura di refrigerazione +4°C e consumarlo entro 3 giorni. <i>Store in a cool dry place. Once opened remove all content from the can and palce in a suitable container. Cover and keep refrigerated +4°C and consume within 3 days.</i>
OGM - GMO
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati / <i>The product does not contain Genetically Modified Organisms</i>
Utilizzo - Intended use
Ogni categoria di consumatore. <i>Everyone.</i>