



# SABEL S.R.L.

Strada Bastone 133 - 10098 RIVOLI TO

P.I. 02967250016

Telefono 011/9594601 - Fax 011/9572472

sabelsr@gmail.com - sabelsr2@gmail.com

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>OLIVE VERDI SCHIACCIATE CONDITE PICCANTI</b>
--------------------------	---

INGREDIENTI	Olive 90%, peperone rosso piccante 5% (SOLFITI), olio di semi di girasole, finocchietto essiccato, origano essiccato, acqua, sale, antiossidante: E270, correttore di acidità: E330.					
ADDITIVI	Antiossidante: E270, Correttore di acidità: E330.					
ALLERGENI PRESENTI	Peperone rosso piccante (SOLFITI)					
ALLERGENI LAVORATI NELLO STABILIMENTO	Pesce, Sedano, Lupini					
PUO' CONTENERE TRACCE DI	Pesce, Sedano, Lupini					
CONSERVAZIONE CONFEZIONE	luogo fresco e asciutto					
STABILIMENTO PRODUZIONE	Strada Bastone 133-10098 RIVOLI TO					
CONSERVAZIONE PRODOTTO DOPO APERTURA	refrigerato tra 0° e 4°C					
DECODIFICA LOTTO	DATA DI STAMPA DELLE ETICHETTE/FORMATO CONFEZIONE Esempio: L. 070125/S5 = data stampa etichetta; secchiello da 5kg.					
CODIFICA IMBALLO	IMBALLAGGIO PRIMARIO : secchiello in plastica, idoneo al contatto alimentare. Informazioni ambientali per lo smaltimento: - raccolta plastica: Contenitore PP05 - Coperchio PP05 - Griglia PP05 - raccolta carta: ETICHETTA PAP 22					
SHELF LIFE PRODOTTO DOPO APERTURA	15 gg conservato alla temperatura di 0° e 4°C					
TMC	180 gg					
CONFEZIONI	Secchielli kg.5					
ANNOTAZIONI	La colorazione delle olive potrebbe essere non omogenea					
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)	energia	kJ	620	carboidrati	g	1,4
		kcal	152	di cui zuccheri	g	0,2
	grassi	g	15	proteine	g	1,3
	di cui grassi saturi	g	2,3	sale	g	6,63
RIFERIMENTI NORMATIVI SUI CRITERI MICROBIOLOGICI E CHIMICI	Protocollo Tecnico rev. 6/2023 della Regione Piemonte - Allegato 1 - Criteri microbiologici prodotti alimentari (Campioni prelevati in Commercializzazione/Distribuzione) - tabella 21 Conserve e Semiconserve					
PARAMETRI ANALISI PERIODICHE	pH - a <sub>w</sub> - Anaerobi solfito riduttori - Muffe - Lieviti - Stafilococchi coag. positivi - <i>Bacillus cereus presunto</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>					

## LIMITI DIRIFERIMENTO

aw	pH	Anaerobi solfito riduttori	Stafilococchi coag. positivi	Bacillus cereus presunto	Lieviti	Muffe	Listeria monocytogenes	Salmonella spp
≤ 0,935	≤ 4,6	≤ 10	≤ 100	≤ 100	≤ 1.000	≤ 1.000	Assente	Assente

REVISIONE	rev.01/2025
-----------	-------------

La ditta si riserva di poter apportare variazioni alla presente scheda tecnica senza alcun preavviso impegnandosi ad informare il cliente prima che le merci oggetto di dette variazioni vadano in consegna.