



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	OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE in olio di semi di girasole
--------------------------	--

INGREDIENTI	Olive 65%, olio di semi di girasole.					
ADDITIVI	nessuno					
ALLERGENI PRESENTI	nessuno					
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. 020425/S35 = data stampa etichetta; secchiello da 3,7kg.					
CODIFICA IMBALLO	IMBALLAGGIO PRIMARIO : secchiello in plastica, idoneo al contatto alimentare. Informazioni ambientali per lo smaltimento: - raccolta plastica: CONTENITORE PP 05 - COPERCHIO PP 05 - GRIGLIA PP 05 - 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 peso netto kg. 3,7					
ANNOTAZIONI	La colorazione delle olive potrebbe essere non omogenea					
AVVERTENZE	Può contenere noccioli d'oliva o parti di esso					
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto sgocciolato)	energia	kJ	1929	carboidrati	g	1,8
		kcal	469	di cui zuccheri	g	0,2
	grassi	g	50,6	proteine	g	1,5
	di cui grassi saturi	g	6,6	sale	g	3,48
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 _w - Anaerobi solfito riduttori - Muffe - Lieviti - Stafilococchi coag. positivi - <i>Bacillus cereus presunto</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Listeria monocytogenes</i>					

LIMITI DI RIFERIMENTO

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.