

**Nome / Name:** Olive Taggiasche denocciolate in olio extravergine / *Pitted Taggiasca in Extra Virgin olive oil*  
**Categoria / Category:** Creme e salse / Sauces and paste  
**Paese produttore** Provincia di Imperia - Italia / *Province of Imperia - Italy*

IVA 10%

| ID | EAN           | EAN cartone<br>EAN box | Confezione<br>Packaging | Formato | Size | Peso crt.<br>Box weight | Pz x cartone<br>Pc. x box | Crt x piano<br>Box x floor | Piani<br>Floor | Crt x pallet<br>Box x pallet | Misure crt. Box<br>measure |
|----|---------------|------------------------|-------------------------|---------|------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|----------------|------------------------------|----------------------------|
|    | 8014512000214 |                        | vaso                    | 90 g    |      | 2,3 kg                  | 12                        | 14                         | 15             | 210                          | 17x25,5x8                  |
|    | 8014512000351 |                        | vaso                    | 180 g   |      | 4,2 kg                  | 12                        | 13                         | 10             | 130                          | 21x30x10                   |
|    | 8014512000764 |                        | vaso                    | 900 g   |      | 5,9 kg                  | 4                         | 15                         | 6              | 90                           | 22x22x48                   |
|    | 8014512000320 |                        | vaso                    | 2,7 kg  |      | 12,1 kg                 | 3                         | 13                         | 4              | 52                           | 15,5x44x27                 |

#### Ingredienti / *Ingredients*

Olive Taggiasche della provincia di Imperia 61%, olio extravergine d'oliva 36%, sale. Correttore di acidità: acido citrico. *Taggiasca olives from the province of Imperia 61%, extra virgin olive oil 36%, salt. Acidulant: citric ac*

**Non contiene glutine / *Glutenfree***

**Non contiene OGM / *OGM free***

**Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti / *Product not subjected to ionizing radiation***

**Qualche oliva potrebbe contenere il nocciolo o parte di esso. / *Some olives may contains the ston or part of it***

#### Processo produttivo / *Production process*

Le olive vengono denocciolate e immerse nell'olio extravergine d'oliva. In seguito si esegue una pastorizzazione a 90°C per un tempo variabile a seconda del formato. Viene etichettato e si appone il lotto che coincide con la data di produzione e la data di scadenza (GG/MM/AA)

*The olives are pitted and dipped in extra virgin olive oil. Then the jars are subjected a pasteurization at 90°C for a variable time depending on the format. They are labeled and are affixed to the lot which is coincident with the production date and expiry date (DD/MM/YY)*

#### Modalità di conservazione e TMC (tempo minimo di conservazione)

##### Rules of storage and MTS (minimum time of storage)

Il prodotto si conserva e si trasporta a temperatura ambiente e il tempo minimo di conservazione è 18 mesi. Dopo l'apertura conservare in frigo coperto di olio per 10 giorni.

*The product should be kept and transported at ambient room temperature. The minimum time of storage is 18 months. After opened, store in a refrigerator covered with oil for 10 days.*

#### Descrizione prodotto / *Product description*

Aspetto, colore / *Aspect, colour:* verde, nero, violaceo / *green, black, violet*

Odore / sapore: fruttato tipico, salato. Odore fruttato, salmastro / *salty, fruit*

Consistenza / *Consistency:* corposa

#### Perfetto su / *Perfect use*

Adatto da servire sul pane per aperitivi sfiziosi e per arricchire primi e secondi

*Suitable to serve on bread for a tasty appetizers and to enrich the first and second dishes.*

|    |     |
|----|-----|
| pH | 4,4 |
|----|-----|

|   |   |
|---|---|
| AW (Attività dell'acqua / <i>water activity</i> ) | / |
|---|---|

#### Parametri microbiologici

##### Microbiologic parameters

|   |         |
|---|---------|
| Carica batterica totale / <i>Total bacterial count</i>        | <100000 |
| Coliformi / <i>Coliforms</i>                                  | <200    |
| Esterichia coli / <i>Esterichia coli</i>                      | /       |
| Stafilococchi aureus / <i>staphylococcus aureus</i>           | /       |
| Muffe / <i>Mould</i>  | /       |
| Lieviti / <i>Yeast</i>  | /       |
| Esterichia coli β - glucuronidasi positivo                    | /       |
| Esterichia coli positive β - glucuronidase                    | /       |
| Salmonella Spp / <i>Salmonella Spp</i>                        | /       |
| Listeria monocytogenes / <i>Listeria monocytogenes</i>        | /       |
| Streptococchi di gruppo D secondo lanceifield                 | /       |
| <i>Streptococcus D group in accordance with lanceifield</i>   | /       |
| Clostridi solfito riduttori (per le conserve)                 | /       |
| <i>clostridium sulphite-reducing anaerobes (for conserve)</i> | /       |

#### Valori nutrizionali per 100ml

##### Nutrition fact for 100ml

|  |                   |
|--|-------------------|
| Energia / <i>Energy:</i>               | 789 kJ / 192 kcal |
| Proteine / <i>Protein:</i>             | 1,7 g             |
| Lipidi / <i>Total Fats:</i>            | 19,5 g            |
| Di cui saturi / <i>Wich saturated:</i> | 2,8 g             |
| Carboidrati / <i>Carbohydrate:</i>     | 1,2 g             |
| Di cui zuccheri / <i>Which sugar:</i>  | 1,0 g             |
| Sale / <i>Salt:</i>                    | 3,8 g             |

\*i valori nutrizionali in rosso sono sperimentali, in nero sono calcolati

\* nutritional values in red are experimental, in black are calculated

#### Analisi (a campione da laboratorio esterno)

##### Analysis (random by an external laboratory)

|  |   |
|--|---|
| Bacillus Cereus / <i>Bacillus Cereus</i>       | / |
| Fitofarmaci / <i>plant protection products</i> | / |

#### Certificazioni / *Certifications*

Il prodotto è certificato : / *The product is certified:*

#### Friend of the Earth

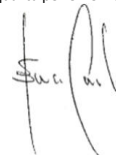
Lo standard di certificazione è stato sviluppato sulla base delle linee guida SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems) dettate dalla FAO ed è composto da diversi indicatori di performance. I criteri comprendono la salvaguardia dell'ecosistema, la tutela della fauna e della flora selvatiche, la tutela delle risorse del suolo e idriche, il divieto di utilizzo di sostanze pericolose, la gestione responsabile dei rifiuti e dell'energia, la responsabilità sociale di tutta la filiera, la conformità legale. / *The certification standard was developed on the basis of the SAFA (Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems) guidelines set by the FAO and consists of several performance indicators. The criteria include: the safeguarding of the ecosystem, the protection of wild fauna and flora, the protection of soil and water resources, the prohibition of the use of dangerous substances, the responsible management of waste and energy, social responsibility for the whole chain and legal conformity.*

**Analisi / Analyses**

Vengono eseguite analisi di laboratorio su lotti a campione e sulle materie prime per garantire assenza di elementi contaminanti. / Laboratory analyzes random batch and the raw materials to ensure the absence of contaminating elements.

| <i>Allergeni / Allergenes</i>   | <i>Presenza</i> | <i>Assenza</i> |
|---|-----------------|----------------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.<br><i>Cereals with gluten (es bead, rye, barley, oat, emmer, kamut e derivatives)</i>  |                 | x              |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustacean and derivatives</i>   |                 | x              |
| Uova e prodotti a base di uova<br><i>Egg and derivatives</i>  |                 | x              |
| Pesce e prodotti a base di pesce<br><i>Fish and derivatives</i>   |                 | x              |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><i>Peanuts derivatives</i>  |                 | x              |
| Soia e prodotti a base di soia<br><i>Soybeans and derivatives</i>   |                 | x              |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)<br><i>Milk and derivates</i>  |                 | x              |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati.<br><i>Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashewnuts, Brazil nuts, pistachio, macadamia nut and derivatives)</i> |                 | x              |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and derivatives</i>   |                 | x              |
| Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and derivatives</i>  |                 | x              |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo<br><i>Sesame and derivatives</i>   |                 | x              |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub><br><i>Anhydride solforosa e solphites &gt;10mg/kg o 10mg/l like SO2</i>   |                 | x              |
| Lupini e prodotti a base di lupini<br><i>Lupines and derivatives</i>  |                 | x              |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi<br><i>Molluscs and derivatives</i>   |                 | x              |

Addetta al controllo qualità per OLIO ROI



Dott. Enrico Carassale  
[qualita@olioroi.com](mailto:qualita@olioroi.com)  
 +39 0184 408 004