



...il Blu intorno al *Gusto*

Spettabile
PATRIOLI FOOD S.R.L.
CORSO CAVALLOTTI, 31
28100 NOVARA NO
Fax. 032153255
info@patrioli.it

Lamporecchio, 28/10/2020

Oggetto : Invio scheda tecnica

Come da accordi intercorsi Le inviamo la scheda tecnica dei seguenti prodotti :

Articolo	Nome prodotto	Revisione	Copia
31908	Cocktail di olive	A 19 R 13.6.13.10 L 2.1.1.2 F 12.10(R036_0)(L006_0)(28.1)	No

Rimanendo a Vostra disposizione per eventuali chiarimenti o ulteriori informazioni, distintamente salutiamo.

Segreteria Commerciale
Lunardi Letizia



Scheda Tecnica

...il Blu intorno al *Gusto*

1 Codice prodotto 31908

Descrizione del prodotto Cocktail di olive

Marca Neri
Formato Vaso 1500ML



2 Ingredienti

Olive verdi, olive nere, olive farcite con pasta di peperone (acqua, peperone, addensanti: alginato sodico, gomma di guar; conservante: sorbato di potassio; stabilizzante: cloruro di calcio; correttore di acidità:acido citrico),peperoni (**anidride solforosa** residuo), olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, spezie ed erbe aromatiche, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: sodio ascorbato.

3 Caratteristiche prodotto

Descrizione	Unità di misura	Valore	Note
Peso netto	g	1400	
Peso sgocciolato	g	900	

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

Energia (kcal)	189,00
Energia (kJ)	778,00
Grassi(g)	18,80
di cui acidi grassi saturi (g)	2,70
Carboidrati (g)	1,60
di cui Zuccheri (g)	0,10
Fibre (g)	2,80
Proteine (g)	1,90
sale (g)	4,02
Sodio (g)	1,61

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, avvelendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi microbiologici e in conformità al Reg. CE 852-853-854/2004. La nostra azienda adempie agli obblighi previsti dal reg. 178/02/CE in materie di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.L'azienda è certificata IFS (International Food Standard).

3.4 Caratteristiche chimico-fisiche

PRODOTTO ALIMENTARE

Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg.CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CEE 1829/2003 (OGM).L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche. I prodotti in olio di oliva sono conformi al Reg. CE 2568/91 e succ. modifiche. Le diciture riportate sulle etichette sono conformi al Reg. 1169/2011. Gli additivi, dove presenti, sono conformi al Reg. 1333/2008 e successive modifiche.Gli aromi, dove presenti, sono conformi al reg. 1334/2008 e succ. modifiche.

IMBALLI PRIMARI

I vasi di vetro utilizzati sono conformi al reg. 1935/2004 e succ modifiche ed hanno un contenuto di metalli pesanti al di sotto dei limiti indicati nelle direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio. 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



...il Blu intorno al *Gusto*

arrotondato a fine mese

3.6 Vita minima residua garantita alla consegna

540 Giorni dalla data di scadenza

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 dopo pastorizzazione. Controllo presenza etichetta. Controllo presenza lotto e data di scadenza. Controllo perfetta chiusura fardello/cartone
Il lotto e la scadenza impressa sulle capsule sono così indicati:

XX/YYYY
L.GGGA KK:WW
Scadenza: JJ= giorno
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 : 8007830319083

Tipo contenitore	Base maggiore (mm)	Diametro bocca (mm)	Materiale	Altezza (mm)	Peso (gr)
Vaso 1500ML	120	100	Vetro	156	2094

Materiali contenuti: Vetro 670 g
Banda stagnata 24 g

B. Imballo secondario

Codice imballo 18007830319080

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 expo con film	3	122	363	158	6.353

Materiali contenuti: cartone/nylon 56 g
FILM ESTENSIBILE 14,5 g



...il Blu intorno al *Gusto*

C. Pallettizzazione

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

Tipo Pancale	N° Colli per strato	N° Strati per pallet	N° Totale colli	Altezza pallet (mm)	Peso totale (kg)
Epal Pallet	18	6	108	1.098	709

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*

7.1 Allergeni

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 .