

<b>SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SPECIFICATION</b>	
<b>Codice Articolo</b> <b>Item Number</b>	OLBS0550
<b>Categoria Prodotto</b>	TIPICI
<b>Product's Category</b>	TIPICAL
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Olive "Bella di Cerignola"
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	"Bella di Cerignola" Olives in Brine
<b>Peso netto</b> <b>Net weight</b>	550 g
<b>Peso Sgocciolato</b> <b>Drained Weight</b>	320 g
<b>Ingredienti</b>	olive "Bella di Cerignola"(67%), acqua, sale integrale, succo di limone.
<b>Ingredients</b>	"Bella di Cerignola" olives (67%), water, unrefined seasalt, lemon-juice.
<b>pH</b>	< 4,5 "MFHPB - 03"
<b>Aw</b>	< 0,99 "ISO 21807"
<b>Note tecniche</b> <b>Technical notes</b>	Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti / The product has been not treated with ionizing radiation. Lavorazione eseguita in osservanza al piano di H.A.C.C.P. Processing performed in accordance to the H.A.C.C.P. plan
<b>Pesticidi</b> <b>Pesticides</b>	Prodotti conformi per i pesticidi entro i limiti imposti dal Regolamento CE 396/2005. Products compliant for pesticides within the limits imposed by the Regulations (EC) No.396/2005.
<b>O.G.M.</b>	Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003. The product is not derived from genetically modified organisms within the meaning of Regulations (EC) No. 1829/2003 and No. 1830/2003.
<b>Metalli Pesanti</b> <b>Heavy Metal Residuals</b>	Il prodotto è conforme al Regolamento (CE) n.629/2008 del 2 luglio 2008. The product complies with Regulation (EC) No. 629/2008 of 2 July 2008. "Pb =< 3 ppm; Cd =< 1 ppm; Hg =< 0,1 ppm".
<b>Caratteristiche Microbiologiche</b> <b>Microbiological Characteristics</b>	Batteri Anaerobi solfito riduttori / <i>Sulphite reducing anaerobes</i> <10 ufc/g "ISO 15213"
	<i>Clostridium perfringens</i> : <10 ufc/g "ISO 7937"
	Lieviti e Muffe - Yeast and Mould: < 10 ufc/g ISO 21527:2-2008
	<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g "ISO 6579"
	<i>Listeria monocytogenes</i> UNI EN Iso 11290 - 1:2005 Assenti / Absent in 25 g
	<i>Escherichia coli</i> Beta -glucuronidasi positivi : assente < 10 ufc/g ISO 16649-2: 2010
	Clostridi produttori di tossine botuliniche - <i>Clostridi</i> producers of botulinum toxins: Assenti / Absent in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444
	<i>Bacillus cereus</i> presunto metodo ISO 7932; <10ufc/g
Tossine botuliniche - Botulinum toxins: Non rilevabili / Not detectable in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	
<b>Micotossine - Mycotoxins</b>	Aflatoossine Totali / Total aflatoxins < 10 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
	Aflatoossina B1 / Aflatoxin B1 < 5 ppb "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
	Ocratoossina A / Ochratoxin A < 15 µg/kg "Regolamento (EU) / Regulation (UE) No.105/2010"
<b>Caratteristiche Organolettiche</b> <b>Sensory characteristics</b>	Colore, odore e sapore: Caratteristico "rilevazione organolettica" Color, smell and taste: Characteristic "organoleptic detection".
<b>Filth Test</b>	Assenti insetti e loro parti Decreto Ministeriale 12/01/1999 / Absent insects and parts Ministerial Decree 12/01/1999.
<b>Radioattività</b> <b>Radioactivity</b>	Prodotto conforme ai limiti stabiliti dal Reg. Ce 1048/2009 di 600 Bq/kg Product compliant with limits imposed by Regulation (CE) No. 1048/2009 of 600 Bq/kg.
<b>Dichiarazione Allergeni</b> <b>Allergens declaration</b>	Negli ingredienti che costituiscono la materia prima sono presenti allergeni presenti nell'allegato II del Reg. CE No. 1169/11. In the ingredients that form the raw material are allergens in Annex II of Regulations (EC) No. 1169/11. <input type="checkbox"/> si/yes <input checked="" type="checkbox"/> no    - se "si" specificare quali / if "yes" specify which _____




Rev. 01 del 15/03/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

**Trentin Società Agricola Srl**  
Direzione Tecnica /Technical Management

## SCHEDA TECNICA COMMERCIALE / COMMERCIAL DATA SHEET

<b>Codice Articolo / Item Number</b>	OLBS0550	
<b>Categoria Prodotto</b>	TIPICI	
<b>Product's Category</b>	TIPICAL	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Olive "Bella di Cerignola"	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	"Bella di Cerignola" Olives in Brine	
<b>Peso netto / Net weight</b>	550 g	
<b>Caratteristiche imballaggio primario</b> <i>Primary packaging features</i>	Vaso/ Glass jars 270 (g) capsula/ Screw cap 18 (g)	
<b>Dimensione imballo primario</b> (diametro x altezza) (mm) <i>Primary packaging</i> (diameter x height) (mm)	85x129	
<b>Dimensione etichetta</b> (altezza x larghezza) (mm) <i>Label size</i> (height x width) (mm)	60x240	
<b>Codice EAN (vaso) / EAN code (jar)</b>	8033891014537	
<b>INFORMAZIONI SCATOLA / BOX INFORMATION</b>		
<b>Numero pezzi imballaggio primario per scatola</b> <i>Number of primary packaging pieces per box</i>	6	
<b>Dimensione scatola</b> (altezza X larghezza X profondità) (cm) <i>Box size</i> (height X width X depth) (cm)	19x28x15	
<b>Peso scatola / Box weight</b>	5,3	
<b>Codice EAN Scatola: / Box EAN code</b>	8033891014544	
<b>INFORMAZIONI PEDANA / PALLET INFORMATION</b>		
<b>Dimensioni pedana / Pallet size</b>	80x120x180	
<b>Scatole per strato / Boxes per layer</b>	16	
<b>Strati per pedana / Layers per pallet</b>	11	
<b>Peso pedana / Pallet weight</b>	950	
<b>NOTE TECNICHE / TECHNICAL NOTES</b>		
<p>I materiali utilizzati per il confezionamento che sono a contatto con la materia prima sono fabbricati con materiali idonei al contatto alimentare.  <i>The materials used for the packaging that are in contact with the raw material are manufactured with materials suitable for food contact.</i></p>		
<p>La durata di Conservazione e il lotto sono indicati in etichetta / <i>The duration of Conservation and the batch are stated on the label</i>          Da Consumarsi Preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA - <i>Best before:</i> DD/MM/YYYY <span style="float: right;">Lotto: xxxxxx - Batch : xxxxxx</span></p>		
<b>Modalità di Conservazione</b> <i>Keeping Modalities</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore. <b>Dopo L'apertura:</b> Conservare in frigo a Temperatura minore di 4 ° C e consumare entro 7 giorni. <i>Store in a cool dry place away from light and heat.</i> <b>After Opening:</b> Store in a refrigerator to lower temperature of 4 ° C and use within 7 days.	
<b>Durata Conservazione / Shelf Life</b>	36 mesi dal confezionamento / 36 months from packaging	
<b>Confezionato da / Packaged by</b>	Trentin Società Agricola S.r.l., S.P. 290 km 1 Felline - T. S. Giovanni - 73059 Ugento (Le)	

Rev. 01 del 15/03/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

**Trentin Società Agricola Srl**  
Direzione Tecnica / Technical Management

<b>Dichiarazione Nutrizionale Nutrition Declaration</b>	<b>Per 100 g</b>	
<b>Codice Articolo / Item Number</b>	OLBS0550	
<b>Categoria Prodotto</b>	TIPICI	
<b>Product's Category</b>	TIPICAL	
<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	Olive "Bella di Cerignola"	
<b>PRODUCT'S DENOMINATION</b>	"Bella di Cerignola" Olives in Brine	
<b>Peso netto / Net weight</b>	550 g	
<b>Porzione / Serving Size</b>	15 g	
<b>Numero di Porzioni / Servings Per Container</b>	21	
<b>ENERGIA / ENERGY (kcal)</b>	142,00	
<b>ENERGIA / ENERGY (kJ)</b>	586,00	
<b>PROTEINE / PROTEIN (g/100g)</b>	1,50	
<b>CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE (g/100 g)</b>	2,50	
di cui Zuccheri / of which sugars (g/100g)	0,00	
<b>GRASSI TOTALI / TOTAL FAT (g/100g)</b>	14,00	
di cui Acidi Grassi Saturi / of which saturates (g/100g)	3,00	
di cui Acidi Grassi Trans / of which trans (g/100g)	0,20	
<b>FIBRA / FIBER (g/100g)</b>	2,40	
<b>SALE / SALT (g/100g)</b>	0,70	
<b>VITAMINA A / VITAMIN A (UI)</b>	0,50	
<b>VITAMINA C / VITAMIN C (mg)</b>	0,80	
<b>VITAMINA D / VITAMIN D (UI)</b>	0,00	
<b>CALCIO / CALCIUM (mg)</b>	0,05	
<b>POTASSIO / POTASSIUM (mg)</b>	0,00	
<b>FERRO / IRON (mg)</b>	0,40	
<b>COLESTEROLO / CHOLESTEROL (mg)</b>	0,00	
<p>I VALORI CONTENUTI NELLA PRESENTE DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, SI RIFERISCONO AL CAMPIONE SOTTOPOSTO AL RAPPORTO DI PROVA Numero 8081, VERBALE DI CAMPIONAMENTO Numero 2420 DETENUTO DA TRENTIN SOCIETÀ AGRICOLA SRL.</p> <p>Values contained in this nutrition declaration refer to the sample under test report n. 8081, sampling report n. 2420 held by Trentin Società Agricola SRL.</p>		

Rev. 01 del 15/03/2018

Copia conforme all'originale, valida anche se non firmata. / True and faithful copy of the original, valid even if it's not signed.

**Trentin Società Agricola Srl**  
Direzione Tecnica / Technical Management