



SCHEMA TECNICA

**OLIVE VERDI SNOCCIOLATE**  
**formato 4250 ml – Marchio Oro4Food**Rev. 01  
06.04.2023

Categoria merceologica	conserva vegetale in salamoia, pastorizzata	
Codice EAN		
Caratteristiche pallet	collo	3 pezzi
	misure per collo	Altezza: cm 24 Larghezza: cm 16 Lunghezza: cm 48
	Colli x strato	11
	Strati x pallet	5
	Colli tot. x pallet	55
Shelf life (vita di scaffale)	36 mesi a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore	
Ingredienti	olive verdi, acqua, sale. Correttore di acidità: acido lattico.	
Origine ingrediente primario	UE	
Istruzioni per l'uso	dopo l'apertura conservare in frigorifero. Le olive vanno ricoperte di salamoia e consumate entro 15 giorni dall'apertura. Può contenere noccioli o frammenti di noccioli.	

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

Valore energetico medio riferito a 100 g di prodotto

<b>Energia</b>	<b>kJ</b>	<b>594</b>
	<b>kcal</b>	<b>144</b>
<b>Grassi</b>		<b>14,3 g</b>
di cui acidi grassi saturi		<b>2,3 g</b>
<b>Carboidrati</b>		<b>1,1 g</b>
di cui zuccheri		<b>&lt;0,1 g</b>
<b>Proteine</b>		<b>1,2 g</b>
<b>Sale</b>		<b>4,0 g</b>

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

PARAMETRO	VALORE OTTIMALE
Peso netto	4100 g
Peso sgocciolato	2000 g
pH	3.0 – 4.0

**DICHIARAZIONE OGM**

<b>OGM</b>	<b>F.lli Belotti</b> non utilizza organismi geneticamente modificati o prodotti derivati da organismi geneticamente modificati secondo quanto previsto dal Reg. (CE) 1829/2003 relativo agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati e dal Reg. (CE) 1830/2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati
------------	---



SCHEMA TECNICA

**OLIVE VERDI SNOCCIOLATE**  
**formato 4250 ml – Marchio Oro4Food**Rev. 01  
06.04.2023**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

PARAMETRO	VALORI DI ACCETTABILITA'
CBT	< 100 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Muffe	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g

**DICHIARAZIONE ALLERGENI**

	Presente come ingrediente nel prodotto
<b>Cereali contenenti glutine</b> grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	No
<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	No
<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	No
<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	No
<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	No
<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	No
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No
<b>Frutta a guscio</b> cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	No
<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	No
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	No
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	No
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	No
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	No

Abbazia di Albino

Data: 27/04/2023

---



F.lli Belotti s.r.l.  
24021 Abbazia di Albino  
Via Tribulina, 12 (BG) Italia  
Tel 035 770006 – Fax 035 771050  
R.E.A. Bergamo n. 120766  
Cod.Fisc. e Part.IVA 00244220166  
[www.belotticonsERVE.it](http://www.belotticonsERVE.it)  
e-mail: [info@belotticonsERVE.it](mailto:info@belotticonsERVE.it)

*Spett.le  
Orobica Food srl*

*Oggetto: dichiarazione di origine*

*In relazione alla Vs. gentile richiesta Vi comunichiamo che:*

- *Le olive nere e verdi snocciolate utilizzate dal ns. fornitore per la produzione delle olive verdi snocciolate 4250 ml e olive nere snocciolate 4250 a marchio Oro4Food hanno origine Grecia.*

*Rimanendo a Vs. disposizione per eventuali chiarimenti, cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.*

**F.LLI BELOTTI SRL**

*Responsabile autocontrollo*