



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION  
OLIVA CHEDDAR LOVER  
(15% DI CHEDDAR)  
Rev. 0 DEL 10.03.2023  
Pag. 1 a 3



| DEFINIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DEFINITION   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA<br>SALES DESCRIPTION   | OLIVA CHEDDAR LOVER (15% DI CHEDDAR)   |   |  |
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO<br>PRODUCT DESCRIPTION   | OLIVE RIPIENE CON CHEDDAR PANATE, PREFRITTE IN OLIO DI GIRASOLE, SURGELATE   |   |  |
| NUMERO DI CONFEZIONI PER<br>CARTONE<br>SALES UNIT/TRADE UNIT<br>5                           | PESO<br>CONFEZIONE/WEIGHT<br>1000 g e  | PEZZI PER KG /PIECES PER KG<br>50 +/- 5   | CODICE ARTICOLO/ITEM<br>CODE<br>OLI03893 |
| FORNITORE/SUPPLIER:<br>GELA s.r.l.<br>VIA MOLINO CARFRATELLI, 5<br>63100 ASCOLI PICENO (AP) | BOLLO SANITARIO N°<br>HEALTH MARK N°<br>IT C9Q3M   | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE<br>BEST BEFORE END<br>18 MESI A -18°C/ 18 MONTHS AT -<br>18°C |  |
|   | COD. EAN13: 8021092350882<br>COD. ITF14: 18021092350889<br>COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lotto di produzione-(15) tmc<br>COD EAN/UCC 128: ( 01) itf 14-(10) lot number-(15) tmc |   |  |

### INGREDIENTI/INGREDIENTS

Olive verdi denocciolate 30%, ripieno 20% [FORMAGGIO CHEDDAR 15% (LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti LATTICI, caglio microbico, colorante: betacarotene E160a, agente antiagglomerante: fecola di patate), FORMAGGIO spalmabile (siero di LATTE, crema di LATTE, concentrato di proteine del siero di LATTE, sale, stabilizzante: gomma di guar, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico, fermenti LATTICI), peperoncino], pastella (acqua, farina di FRUMENTO, sale, amido modificato di FRUMENTO E1404), semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprica in polvere, farina di GRANO tenero tipo "0", paprika in polvere, aroma, aglio in polvere, olio vegetale (girasole, colza, soia), aroma naturale, peperoncino in polvere, cipolla in polvere, sale, pepe bianco, zucchero, curcuma in polvere), olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO.  
Può contenere UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE.  
L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi.

### INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE / ALLERGENS

Reg. 1169/2011

| TIPO ALLERGENE  | PRESENZA<br>PRESENT | ASSENZA<br>NOT PRESENT | CONTAMINAZIONE<br>CROCIATA<br>CROSS CONTACT |
|---|---------------------|------------------------|---|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) / Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley oats or their hybridised strains, and product thereof  | X                   |                        |   |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof   |                     | X                      |   |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof  |                     |                        | X   |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof  |                     | X                      |   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof   |                     | X                      |   |
| Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof  |                     |                        | X   |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) / Milk and products thereof  | X                   |                        |   |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati / Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and products thereof |                     | X                      |   |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof  |                     |                        | X   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and products thereof  |                     | X                      |   |
| Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof   |                     |                        | X   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg esposti come SO <sub>2</sub> / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg in terms of the total SO <sub>2</sub>  |                     | X                      |   |
| Lupino e prodotti a base di Lupino / Lupin and products thereof   |                     | X                      |   |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco / Molluscs and products thereof   |                     | X                      |   |

### MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003  
THE PRODUCT IS FREE FROM GMOs AND DOES NOT REQUIRE LABELLING OF GMOs IN ACCORDANCE WITH DIRECTIVES  
1829/2003/CE AND 1830/2003



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

TECHNICAL SPECIFICATION  
OLIVA CHEDDAR LOVER  
(15% DI CHEDDAR)  
Rev. 0 DEL 10.03.2023  
Pag. 2 a 3



### MODALITA' DI COTTURA/COOKING SUGGESTION

IN FORNO TRADIZIONALE: POSIZIONARE SU TEGLIA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200-210 °C PER 5 MINUTI CIRCA.  
FRITTURA: FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO A 175°C PER 1.5-2 MINUTI, IN FRIGGITRICE AD ARIA 200°C PER 5-6 MIN  
UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE, CONSERVARE IN FRIGORIFERO E CONSUMARE ENTRO 24 ORE.

Da consumarsi previa cottura. I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazione del peso del 10%  
*To be consumed after cooking. The single pieces may have 10% weight variation*

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE CONDITIONS

| NEL CONGELATORE/IN FREEZER   |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| **** O *** (-18°C)           | 18 MESI/18 MONTHS     |
| ** (-12°C)                   | 4 SETTIMANE / 4 WEEKS |
| * (-6°C)                     | 1 SETTIMANA/1 WEEK    |
| NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO |                       |
|                              | 3 GIORNI/3 DAYS       |

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI/NUTRITIONAL INFORMATION

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto) / average nutritional values for 100 g of product

|                                  |                 |
|----------------------------------|-----------------|
| VALORE ENERGETICO/ENERGY         | kJ 921/kcal 220 |
| GRASSI/FAT                       | g 13            |
| di cui saturi/of which saturates | g 4             |
| CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE         | g 19            |
| di cui zuccheri/of which sugars  | g 1             |
| PROTEINE/PROTEINS                | g 8             |
| SALE/SALT                        | g 1,08          |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI<br>MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS | U.M.    | LIMITI DI ACCETTABILITA'<br>ACCEPTANCE LIMITS |
|--|---------|---|
| C.M.T./T.M.C.  | Ufc/g   | 3 x 10 <sup>6</sup>                           |
| E. COLI  | Ufc/g   | 500   |
| STAFILOCOCCUS AUREUS                                     | Ufc/g   | <100  |
| LISTERIA MONOCYTOGENES                                   | Ufc/g   | < 110   |
| SALMONELLA   | Ufc/25g | ASSENTE                                       |

I parametri riportati sono stati definiti in base alle normative vigenti, alle linee guida dell'Istituto Alimenti Surgelati e alle prove sperimentali eseguite sui prodotti in oggetto.  
I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi in quanto il prodotto va consumato esclusivamente previa cottura.  
*Parameters are defined by law, by Italian Frozen Food Institution guidelines and by experimental trials on products*  
*Microbiological parameters are indicative considering that the product must be consumed after cooking*

### CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015  
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)  
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)  
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04/*Production process maintained under control by H.A.C.C.P. system as required by EC Regulation 852/04*  
Trasporto effettuato in regime di temperatura controllato ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati/*Transport under controlled temperature conditions in accordance with EC Regulation 37/05, D.M. 493 of 25/09/95 and Legislative Decree 110/92*

### IMBALLAGGIO PRIMARIO/SALES UNIT

|  |   |
|--|---|
| PESO SINGOLO PEZZO<br>INDIVIDUAL WEIGHT          | 20 g +/- 2 g<br>i singoli pezzi sono soggetti a oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalità  |
| N° PEZZI PER CONFEZIONE<br>N° PIECES/SU          | Circa 50 +/- 5  |
| PESO NETTO CONFEZIONE<br>NET WEIGHT/SU           | 1000 g e  |
| DIMENSIONI CONFEZIONI<br>DIMENSION               | 24.5 x 30 cm  |
| PESO CONFEZIONE VUOTA<br>PACKING WEIGHT          | 10g   |
| MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO<br>PACKING MATERIAL | POLIETILENE (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)<br>POLYETHYLENE (suitable for food contact in accordance with REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 and amendments) |



## SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

*TECHNICAL SPECIFICATION*  
OLIVA CHEDDAR LOVER  
(15% DI CHEDDAR)  
Rev. 0 DEL 10.03.2023  
Pag. 3 a 3



| <b>IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)/TRADE UNIT</b>             |                    |
|--|--------------------|
| N° CONFEZIONI PER UVE<br><i>SU/TU</i>                      | 5                  |
| DIMENSIONI UVE<br><i>DIMENSION</i>                         | mm 390 x 260 x 154 |
| PESO CARTONE VUOTO<br><i>PACKING WEIGHT</i>                | g 355              |
| PESO NETTO UVE<br><i>NET WEIGHT</i>                        | Kg 5               |
| PESO LORDO UVE<br><i>GROSS WEIGHT</i>                      | 5,355g             |
| MATERIALE DI<br>CONFEZIONAMENTO<br><i>PACKING MATERIAL</i> | Cartone ondulato   |

| <b>SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE/ PALLETIZATION</b> |     |  |                        |
|---|-----|--|------------------------|
| N° UVE PER STRATO<br><i>TU/LAYER</i>            | 9   | DIMENSIONI PALLET<br><i>PALLET DIMENSION</i> | cm 180x120x80<br>circa |
| N° STRATI PER PALLET<br><i>LAYERS</i>           | 12  | PESO LORDO PALLET<br><i>GROSS WEIGHT</i>     | Kg 578.3 circa         |
| N° UVE PER PALLET<br><i>TU/PALLET</i>           | 108 | PESO NETTO PALLET<br><i>NET WEIGHT</i>       | Kg 540 circa           |
| N° CONFEZIONI PER PALLET<br><i>SU/PALLET</i>    | 540 |  |                        |