



SALYSOL, SA

www.salysol.com

TEL.: 955 63 10 13
 FAX: 955 63 05 95 e-
 post: info@salysol.com

GRÖNA OLIVOR SPOPPDA MED RÖD PAPPER

DATA BLAD	KOMMERSIELL BETECKNING	LINJE
	GRÖNA OLIVOR SPOPPDA MED RÖD PAPPER	MINI-BAR
KODIFIERING	EAN-kod: 8423371000707 Artikelkod: LO002	
HÅLLBARHETSTID	Bäst före-datum på 36 månader / 3 år sedan tillverkningsdatumet. Bläcktryck på nedre omslaget.	
KVALITATIV SAMMANSÄTTNING (Alergener markeras i VERSALER.)	Vatten, oliver, röd paprikapasta 6% (röd paprika, stabilisator: E-401 och kryddor), salt, smakförstärkare: E-621, syror: E-330, E-270, antioxidant: E-300 och kryddor.	
KVANTITATIV SAMMANSÄTTNING	Oliver 39,16%; vatten 56,25%; röd paprikapasta 2,5% (6% är på avrunnen nettovikt); salt 1,25%; smakförstärkare 0,65 %; syror och antioxidant 0,19%.	

LOGISTIKKORT		
USC KARAKTERISTIKA (Enhetsförsäljning för konsumenter)	Höjd (i mm): 65 Diameter (i mm): 55 Netto dränerad vikt (i g): 50 Bruttovikt (i g): 150 Konservering: saltlake, pastörisering och vakuum Material: Tenn Kroppens insida, undersida och överläpp: Expoxifenoliskt sanitetsguld	
LÅTSKARAKTERISTIKA Box med (i	USC) – 2 filmbrickor: 48 (2 x 24) Längd (i mm): 330 Bred (i mm): 220 Höjd (i mm): 130 Bruttovikt (i kg): 7,2 Material i kartongen: Kartong	
LOGISTIK EGENSKAPER	EUROPEISK PALL Enheter/låda: 48 Lådor/pall: 110 st Pallar/20': 11 Pallar/40': 25 Pallar/lastbil: 33	AMERIKAN PALL Enheter/låda: 48 Lådor/pall: 117 st Pallar/20': 10 Pallar/40': 21 Pallar/lastbil: -

EGENSKAPER		
NÄRINGSMEDEL SAMMANSÄTTNING	Energi (KJ/Kcal)	777/188
	Fetter (g)	18,6
	Varav mättad (g)	4
	Kolhydrater (g)	4
	varav sockerarter (g)	<0.05
	Protein (g)	1,2
	Salt (g) / Natrium (mg)	2,2/880
ORGANOLEPTISKA KARAKTERISTIKA	Färg, lukt, smak: typiskt. Konsistens: fast.	
KEMISK KARAKTERISTIKA	pH < 4,4 ÷ Livsmedel som inte är mottagligt för att utveckla Listeria monocytogenes enligt EU 2073/2005	



SALYSOL, SA

www.salysol.com

TEL.: 955 63 10 13
 FAX: 955 63 05 95 e-
 post: info@salysol.com

MIKROBIOLOGISKT KARASTERISTIKA	<p>Pastöriserad produkt fri från mikroorganismer av patogen natur. Mikrobiologiska gränsvärden fastställda genom förordning (EG) 2073/2005: Salmonellaforskning n = 5, c = 0, m = M = Frånvaro / 25 g. Undersökning av Listeria monocytogenes n = 5, c = 0, m = M = Frånvaro / 25 g.</p> <p>n = antal enheter i urvalet. m = tröskelvärde för antalet bakterier. Resultatet anses vara tillfredsställande om alla enheter som utgör provet har ett antal bakterier lika med eller mindre än m.</p> <p>M = gränsvärde för antalet bakterier.</p>
KONTROLLER	<p>Alla råvaror i denna produkt analyseras av vår kvalitetsavdelning vid mottagandet därav, phisico – kemisk och organoleptisk analys och för beredning av nämnda produkt utför kontroller: vikter, vätske- eller väsketemperaturer myndigheter, etc. på slutproduktens fysikaliska och kemiska analyser är utförda och organoleptiska därav.</p>
FÖRORENSNINGSMEDDELANDE OCH TUNGA METALLER KONTROLLERA	<p>Enligt förordning CE 2023/915: Tro _____ <200 mg/kg Kadmium _____ <0,02 mg / kg</p>
DESTINATION	<p>Produkt avsedd för allmänheten, förutom barn under 3 år och personer som är intoleranta eller allergiska mot någon av de deklarerade ingredienserna.</p>

DESING CHART				
BEVARANDE BETINGELSER	<p>Konserveringssystem: saltlake, pastörisering och vakuum Den bör förvaras i rumstemperatur cirka 20°C ± 5°C, fri från fukt och plötsliga temperaturförändringar, undvika direkt exponering för solljus och ansamling av skräp och damm på dem och kondens av vatten på dem.</p>			
BATCHNING	<p>Femsiffrig sifferkod: L-AASSD, som sammanfaller med förpackningsdatum, där AA är de två sista siffrorna i året, SS är veckonummer för innevarande år och D är veckodag. Bläcktryck på undersidan omslag.</p>			
AKTUELL LAGLIG BESTÄMMELSER	RD 1601/2010 RD 348/2011 RD 1810/1991 RD 679/2016 RD 1055/2003	UE 2023/915 UE 2073/2005 UE 543/2011 RD 26/01/1989 UE 2018/73	UE 231/2011 UE 1334/2008 RD1801/2008 RD 126/1989 UE 2014/193	UE 1924/2006 UE 1169/2011 UE 178/2002 UE 10/2011 UE 2015/1381
MÄRKNING	<p>I en etikett kommer följande information att anges, obligatoriskt enligt förordning (EU) 1169/2011 och kungligt dekret 1801/2008:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valör av försäljning. - Lista över ingredienser (allergener markerade med FET). - Nettovikt. - Sista utgångsdatum / föredragen förbrukning. - Lott. - Villkor för bevarande. - Identifiering av branschen. - Identifikationsmärkning. - Näringsdeklaration. 			



SALYSOL, SA

www.salysol.com

TEL.: 955 63 10 13
 FAX: 955 63 05 95 e-
 post: info@salysol.com

BILAGA I: ALLERGENUTTALANDE

PRODUKT: GRÖNA OLIVOR SPOPPDA MED RÖD PAPPER

MÄRKE: SALYSOL

ALLERGEN	AVSIKTIGT TILLÄGG		
	JA/ NEJ	SÄRSKILT HELT NAMN	NATUR / FUNKTION
Spannmål innehållande gluten, nämligen: vete, råg, korn, havre, dinkel, kamut eller hybridiserade stammar av dessa samt produkter därav, förutom: a) Vetebaserade glukossirap inklusive dextros (1). b) Vetebaserade maltodextriner (1). c) Glukossirap baserad på korn. d) Spannmål som används för framställning av alkoholhaltiga destillat inklusive etylalkohol av	NEJ		
jordbruksursprung. Kräftdjur och produkter	NEJ		
därav; Ägg och produkter därav;	NEJ		
Fisk och produkter därav, utom: a) Fiskgelatin som används som bärare för vitamin- eller karotenoidberedningar. b) Fiskgelatin eller Isinglass som används som finfördelningsmedel i öl och vin.	NEJ		
Jordnötter och produkter därav;	NEJ		
Sojaböner och produkter därav, utom: a) Helt raffinerad sojaolja och fett (1). b) naturliga blandade tokoferoler (E306), naturlig D-alfa-tokoferol, naturlig D-alfa-tokoferolacetat och naturlig D-alfa-tokoferolsuccinat från sojabönkällor; c) Vegetabiliska oljor som härrör från fytosteroler och fytosterolestrar från sojabönkällor; d) Växtstanolester framställd av vegetabiliska oljesteroler från sojabönkällor.	NEJ		
Mjök och produkter därav (inbegripet laktos), utom: a) Vassle som används för framställning av alkoholhaltiga destillat inklusive etylalkohol av jordbruksursprung. b) laktitol;	NEJ		
Nötter, nämligen: mandlar (<i>Amygdalus communis</i> L.), hasselnötter (<i>Corylus avellana</i>), valnötter (<i>Juglans regia</i>), cashewnötter (<i>Anacardium occidentale</i>), pekannötter (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranötter (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistagenötter (<i>Pistacia vera</i>), macadamianötter eller Queenslandnötter (<i>Macadamia ternifolia</i>) och produkter därav, med undantag för nötter som används för framställning av alkoholhaltiga destillat inklusive etylalkohol av jordbruksursprung;	NEJ		
Selleri och produkter därav; Senap	NEJ		
och produkter därav; Sesamfrön och	NEJ		
produkter därav; Svaveldioxid och sulfiter i	NEJ		
koncentrationer över 10 mg/kg eller 10 mg/liter i termer av den totala SO 2 som ska beräknas för produkter som föreslagits färdiga för konsumtion eller som rekonstituerade enligt tillverkarens instruktioner;	NEJ		
Lupin och produkter därav; Blötdjur	NEJ		
och produkter därav.	NEJ		
Kan innehålla spår av följande ingredienser pga		KRAFTDJÄR, FISK, MJÖLK, NÖTTER & SULFITER.	

OBS: Denna information är baserad på vår nuvarande kunskap, kunskapen om vårt produktionssystem och information från våra leverantörer, och hänvisar till närvaron eller frånvaron av kraftallergen som en ingrediens i den produkten. Vi kan dock inte utesluta förekomsten av spår av någon källa till allergen som uppstår på grund av korskontaminering under produktionen.



SALYSOL, SA

www.salysol.com

TEL.: 955 63 10 13
FAX: 955 63 05 95 e-
post: info@salysol.com

ANDRA UTTALANDE:

- Produktionsprocesser innehåller system för att hålla spår av metaller för att förhindra metallspån i produkten.
- Denna produkt är fria ingredienser av genetiskt modifierat ursprung (GMO). Denna information är baserad på dokumentation från våra leverantörer och kunskap om vår produktionsprocess.

v.201.april 2023.