



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO / PRODUCT TECHNICAL SHEET

the document has been modified from its original version deleting sensible information without compromising the meaning and the content of it

PRODOTTO / PRODUCT	Chilli flavoured extra virgin olive oil	Data emissione:	20/06/2025
FORMATO / NET SIZE	250ml	Edizione:	1
MARCA / BRAND	Mazza	Revisione:	2
		Pagina:	1 di 4

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA PRODOTTO

CONDIMENTO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO *a base di olio extra vergine di oliva 92.2%*

2. CARATTERISTICHE GENERALI

2.1 INGREDIENTI

Olio extra vergine di oliva (99.2%), aroma peperoncino, peperoncino disidratato (0.1%).

ORIGINE OLIO EXTRA VERGINE DÌ OLIVA : UE
ORIGINE PEPERONCINO DISIDRATATO : EXTRA UE

2.2 ELENCO ADDITIVI

Nessuno additivo aggiunto

2.3 VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia 3700 kJ - 900 kcal
Grassi 100 g
di cui acidi grassi saturi 12.3 g
Carboidrati 0g
di cui zuccheri 0 g
Proteine 0 g
Sale 0 g

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

3.1 ORGANOLETTICHE

COLORE	arancio scuro
SAPORE	piccante
ASPETTO	limpido con testimone

3.2 CHIMICO FISICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore	Valore
Contenuto netto	ml/confezione		MI 250
pH			-

3.3 MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	Unità di misura	Valore
Carica Mesofila Totale	UFC/g	NON SIGNIFICATIVO

4. CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE

Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo .
Il numero di lotto è indicato sulla capsula con getto di inchiostro indelebile.

5. DURABILITÀ COMMERCIALE

La durata del prodotto è di 24 mesi, ma l'Azienda ha scelto di indicare 23 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzino a temperatura ambiente. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in locali asciutti, areati, freschi, lontano da fonti di calore.

6. ETICHETTA AMBIENTALE

Tipologia di Imballaggio	Codice riciclaggio Normativa europea CE 94/62	Famiglia di materiale	Indicazioni sulla raccolta
BOTTIGLIA	GL 70	VETRO	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune
TAPPO	C/ALU 90	ALLUMINIO	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune
CAPSULA	C/PVC 90	PLASTICA	Raccolta differenziata Verifica le disposizioni del tuo Comune

7. CONFEZIONAMENTO

7.1 FORMATO

TIPO		Bottiglia in vetro
CAPACITA' CONTENITORE		ml 250
CONTENUTO NETTO		ml 250

7.2 IMBALLO

TIPO		Pianetto con termoretraibile
		Bottiglia in vetro ml 250
PEZZI PER IMBALLO		6 pz
PESO IMBALLO		KG 3

7.3 PALLET

		Bottiglia in vetro ml 250
TIPO		Europallet 80x120
QUANTITA' IMBALLI PER STRATO		50 conf.
QUANTITA' IMBALLI PER PALLET		200 conf.

8. IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

PRODOTTO	CODICE PRODOTTO	CODICE EAN
Cond. Arom. Al peperoncino ml 250		-

9. PIANI DI CONTROLLO

Puntando alla sicurezza igienico-sanitaria della propria produzione, ha attuato un sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP secondo il Reg. 852/2004 con piani di autocontrollo in tutte le fasi produttive, dal ricevimento delle materie prime alla commercializzazione, come regolarmente documentato.

10. ALLERGENI

<i>Lista allergeni in accordo alla DIRETTIVA 2003/89/CE del 10/11/2003 Allegato III bis</i>	
PRODOTTO: CONDIMENTO AROMATIZZATO AL PEPERONCINO	
ALLERGENI	PRESENZA
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce azzurro e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	NO
Lupino e prodotti derivati	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO

11. OGM

L'azienda dichiara che a seguito delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori, gli ingredienti utilizzati nelle proprie produzioni non derivano da Organismi Geneticamente Modificati