

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10

SCHEDA TECNICA DI PRODUZIONE – Frantoi Cutrera

Tipo Scheda

- Generica Prodotti Frantoi Cutrera
 Personalizzata Prodotti Frantoi Cutrera
 Private Label
 Marchi C/D

CLIENTE

Nome Cliente <i>Customer Name</i>	
Paese <i>Country</i>	
Note Personalizzazione <i>Customization Notes</i>	

PRODOTTO

Denominazione prodotto <i>Name</i>	Gran Cru Monocultivar Moresca
Tipologia prodotto <i>Product</i>	Olio Extra Vergine di Oliva - <i>Extra Virgin Olive Oil</i>
Formato Bottiglia Lt. <i>Format</i>	0,50
Codice prodotto <i>Product Code</i>	422
Codice EAN (13) <i>EAN Code</i>	8030853004223
Bottiglie per Cartone <i>Bottles per Box</i>	6
Note	

INFORMAZIONI GENERALI

Raccolta <i>Harvest</i>	Brucatura a mano - <i>Handpicking</i>
Estrazione <i>Production Method</i>	Estrazione a ciclo continuo a 2 fasi integrale a freddo <i>Cold Extraction, 2 phases centrifugation</i>
Conservazione <i>Storing</i>	Temperatura controllata (18° C) <i>Controlled temperature (18° C)</i> Atmosfera modificata (Azoto) <i>Modified atmosphere (nitrogen)</i> Al riparo da fonti di calore e luce <i>Away from sources of heat and light</i> Silos in acciaio Inox - <i>Stainless steel silos</i>
Imbottigliamento <i>Bottling</i>	Temperatura costante (18-22° C) <i>Controlled temperature (18-22° C)</i> Atmosfera modificata (Azoto) <i>Modified atmosphere (nitrogen)</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Olio Extra Vergine di Oliva - <i>Extra Virgin Olive Oil</i>

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10

PACKAGING

1. Lista Materiali (per un cartone) - *Materials*

Articolo	Descrizione	Quantita'
BT50FC	BOTTIGLIA DA LT. 0,50 FRANTOI CUTRERA	6,000
TP31,5	TAPPO 31,5 NERO	6,000
CPBIFC	CAPSULA BIANCA MONOCULTIVAR FRANTOI CUTRERA	6,000
CT50FC	CARTONE LT. 0,50 FRANTOI CUTRERA DA 6 BOTTIGLIE	1,000
OLIO	OLIO E.V.DI OLIVA PRODOTTO IN ITALIA	3,000
ETGC50GEF	ETICHETTA GRAN CRU GENERICA LT. 0,50 FRONTE	6,000
	ETICHETTA GRAN CRU GENERICA LT. 0,50 RETRO	6,000
Note		

2. Bottiglia - *Bottle*

Peso lordo Kg. Gross Weight	1,00 (circa)
Peso netto Kg. (Olio) Net Weight	0,458 (circa)
Dimensioni (h) Cm Dimension	26
Dimensioni (base/diametro) Cm - Dimension	7,5X5
Note	

3. Cartone - *Box*

Bottiglie per Cartone Bottles per Box	6
Dimensioni (h) Cm Dimension	28
Dimensioni (base) Dimension	17X15,5
Peso lordo Kg Gross Weight	6,0 (circa)
Peso netto Kg Net Weight	2,75
Etichetta Cartone Box Label	Vedi Allegato: Etichetta Cartone
Note	

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10

PALLETTIZZAZIONE

1. Europallet (80X120)

N. cartoni per strato Boxes per Layer	35
N. strati N. Layers	4
N. cartoni per pallet Boxes per Layer	140
N. bottiglie per pallet N. bottles per pallet	840
Note	

2. Pallet 100 X 120

N. cartoni per strato Boxes per Layer	42
N. strati N. Layers	4
N. cartoni per pallet Boxes per Layer	168
N. bottiglie per pallet N. bottles per pallet	1008
Note	

CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)

Scadenza Best Before	18 Mesi - 18 months mm/aaaa - mm/yyyy
Lotto Di produzione Production Lot Code	B-gggA <ul style="list-style-type: none">- B: Lotto olio Sfuso (può essere un numero o una lettera che indica il lotto di olio sfuso)- B: Batch EVOO (can be a number or a letter indicating the lot of bulk olive oil)- ggg: Giorno di imbottigliamento indicato come numero progressivo- ggg: Bottling day- A: lettera che indica l'anno di imbottigliamento (vedi Tabella 1: codifica anni)- A: a letter indicating the year of bottling (see Table 1 encodes years)
Annata Harvest	aaaa/aa - yy/yyyy <ul style="list-style-type: none">- Annata di raccolta- Crop- Esempio: 2010/11
Esempio - Example	Vedi Allegato 1: Esempio codifica See Annex 1: Encoding Example
Note	

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10

Annotazioni Generiche Note	
---------------------------------------	--

Allegato 1: Esempio Codifica

A: 11-2012 B: 2010/11 LF-243A

Leggenda

- A: Mese Scadenza (Novembre 2012) – *Best Before month (November 2011)*
- B: Annata; Lotto di imbottigliamento (Imbottigliato il 243° giorno dell'anno A – 2010)
B: Harvest; bottling lot code (bottled in the 243rd day of the year A - 2010)

Tabella 1: codifica anni

Anno	Lettera
2010	A
2011	B
2012	C
2013	D
2014	E
2015	F
2016	G
2017	H
2018	I
2019	J
2020	K
2021	L
2022	M
2023	N
2024	O
2025	P
2026	Q
2027	R
...	...

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



**REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10**

Altri allegati:

1. Immagine Bottiglia Fronte/Retro
2. Etichetta
3. Immagine Etichetta Cartone
4. Immagini eventuali pendagli e/o collarini
5. Immagini Pallet

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



**REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10**

Modalità di trasporto – utilizzo – rispetto delle norme

**1 Impegno al soddisfacimento dei requisiti legali
Commitment to the fulfillment of legal requirements**

Descrizione Description	La Frantoi Cutrera come impegno nei confronti del consumatore volto al soddisfacimento dei requisiti cogenti verifica la conformità alle seguenti leggi <i>Frantoi Cutrera verify the compliance with the following laws as a commitment to the consumer with the aim to meet the requirements</i>
Reg CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari <i>Hygiene of Food Products</i>
Reg. CE 178/2002	Requisiti generali e tracciabilità dei prodotti alimentari <i>General requirements and traceability of food products</i>
Reg. 149 e successivo 839/08	Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti destinati all'alimentazione <i>Maximum residue limits of active substances in foodstuffs</i>
Reg. CE 10-2011	Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti <i>Objects and plastic materials that come into contact with food</i>
Reg. CE 61/2011	Caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti <i>Characteristics of olive oils and olive-pomace oils and methods of analysis related</i>
Reg. CE 2081/92	Riconoscimento delle DOP e IGP, applicabili all'intero territorio della UE <i>Recognition of PDO and PGI, applicable to the whole territory of the EU</i>
DIR. 89/03	Disciplina ed Etichettatura Allergeni NB: il nostro prodotto NON è a rischio Allergeni <i>Regulations and Labelling for Allergens NB: Our product has no risk Allergens</i>
Legge 690 del 1978	Controllo del peso dei prodotti confezionati <i>Checking the weight of packaged products</i>

**2 Utilizzazione sicura del prodotto
Safe use of the product**

Descrizione Description	La Frantoi Cutrera segnala consigli ed accorgimenti sul corretto utilizzo e conservazione del prodotto Frantoi Cutrera indicates tips and tricks on the proper use and storage of the product
Modalità di apertura Conditions for opening	Le bottiglie sono dotate di Tappo e capsula, sigillano il prodotto e sono svitabili con una pressione manuale che l'azienda tiene sotto costante monitoraggio mediante test con apposito torsionometro dinamometro <i>The bottles are equipped with cap and seal the capsule product and can be unscrewed with a manual pressure</i>

**Scheda Tecnica di
Imbottigliamento
Bottling Technical
Information**



REV. 01 DEL 15.07.13 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10
REV. 02 DEL 13.04.17 MOD. 4/03
Data Emissione 05.08.10

	<i>that the company regularly monitors by testing with a special torque</i>
Consigli post apertura Tips after opening	Dopo l'apertura il prodotto va conservato a temperature comprese tra 15 e 18 gradi, vanno evitate fonti luminose dirette e fonti di calore <i>Once opened, the product should be stored at temperatures between 15 and 18 degrees, should be avoided direct light and heat sources</i>

**3 Modalità di Trasporto del prodotto finito
Transport of finished product**

Il trasporto è affidato a ditte specializzate appositamente qualificate, non è prevista refrigerazione
The transport is managed by specialized and qualified companies, there is no refrigeration

**4 Matrice delle Revisioni
Changes table**

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche

Data e Stato delle Revisioni	Descrizione delle Revisioni
05.08.10 Rev. 00	Emissione
15.07.13 Rev. 01	Modalità di trasporto - utilizzo - rispetto delle norme
13.03.17 Rev. 02	Lista materiali - Pallettizzazione

Documento redatto da:
Sebastiano Salafia

Revisionato da RHACCP/BRC/IFS:
Giacomo Ardagna

Documento approvato da DG:
Giuseppina Cutrera