

**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>	Primo Bio
Tipologia prodotto <i>Product</i>	Olio Extra Vergine di Oliva BIO – Organic <i>Extra Virgin Olive Oil</i>
Formato Bottiglia Lt. <i>Format</i>	0,50
Codice prodotto <i>Product Code</i>	122
Codice EAN (13) <i>EAN Code</i>	8030853001222
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
ETPRB50	ETICHETTA PRIMO BIOLOGICO LT. 0,50 FRONTE	6,000
ETPRB50R	ETICHETTA PRIMO BIOLOGICO LT. 0,50 RETRO	6,000
CPGFC	CAPSULA GIALLA FRANTOI CUTRERA	6,000
CT50FC	CARTONE LT. 0,50 FRANTOI CUTRERA DA 6 BOTTIGLIE	1,000
OLBIO	OLIO E.V. DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	3,000
TP31,5	TAPPO 31,5 NERO	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

PALLETIZZAZIONE

1. Europallet (80X120)

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

2. Pallet 100 X 120

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

CODIFICA PRODOTTO (Lot Code e Scadenza)

Scadenza <i>Best Befere</i>	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 <i>Harvest</i>	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</i> NB: Our product has no risk Allergens
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