

		SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION	
Cod. prod. / Product ID:	C EBP5MRCH	EAN prodotto: / Product EAN:	8011845004120
		EAN cartone: / Carton EAN:	8011845004681
LOTTO / BATCH		Julian code: L - anno/years (two numbers) - giorno/day (three numbers) ES: confezionamento/packaging 26/01/2018 - CODE: L18026	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION			
Olio Extravergine di oliva Blend PET lt. 5 € / <i>Extravirgin olive oil Blend PET lt. 5 €</i>			
LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT			
Miscela di olio extravergine di oliva (20%) e olio di girasole raffinato (80%) <i>Mixture of Extravirgin olive oil (20%) and sunflowerseed oil (80%)</i>			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES			
Aspetto / Appearance:	Limpido / <i>Clear</i>		
Colore / Colour:	Giallo con riflessi oro / <i>Yellow with golden reflections</i>		
Odore / Odour:	No difetti / <i>Flawless</i>		
Sapore / Taste:	No difetti / <i>Flawless</i>		
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES			
Densità / Density 0,916 kg/l			
Acidità libera (acido oleico) / Free fatty acids (Oleic Acid): ≤ 0,8 in % (m/m)			
Numero di Perossidi / Peroxide value: ≤ 20 meq di O ₂ /kg			
Esame spettrofotometrico / Spectrophotometric investigation in the ultraviolet: K232 ≤ 2,5 ; K268 ≤ 0,22 ; Delta K ≤ 0,01			
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION			
Valori nutrizionale / Nutrition value	Per 100 ml	Per porzione (10 ml)	
Energia / Energy	3404 kJ - 828 kcal	340 kJ - 83 kcal	
Grassi / Fat of which	92 g	9 g	
acidi grassi saturi / saturates fat acids	13 g	1 g	
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fat acids	74 g	7 g	
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fat acids	5 g	1 g	
Carboidrati di cui / Carbohydrate of which	0 g	0 g	
zuccheri / sugars	0 g	0 g	
Fibre / Fibre	0 g	0 g	
Proteine / Protein	0 g	0 g	
Sale / Salt	0 g	0 g	
PACKAGING INFO			
Unità di vendite / Sale unit			
Descrizione / Description	PET Verde / <i>Green PET</i>		
Tappo / Cap	Verde / <i>Green</i>		
Formato / Size (ml)	5000		
Peso netto / Net weight	4600	g (± 2)	
Peso lordo / Gross weight	4707	g (± 2)	
Lunghezza / Length	152	mm (± 1)	
Larghezza / Width	152	mm (± 1)	
Altezza / Height	316	mm (± 1)	
Cartone / Carton			
Tipo / Type	Cartone Wrap Around / <i>Carton Wrap Around</i>		
Peso lordo / Gross weight	9,64	kg (± 0,1)	
Larghezza / Width	15,9	cm (± 1)	
Lunghezza / Length	30,8	cm (± 1)	
Altezza / Height	32,3	cm (± 1)	
Composizione / Configuration			
	Pallet EPAL 80 x 120	Pallet AM. 100 x 120	
	EPAL wood pallet 80 x 120	AM. wood pallet 100 x 120	
Unità di vendita per cartone / Sale units per carton	2	2	
Cartoni per strato / Cartons per layer	17	21	
Numero di strati / Number of layers	5	5	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	85	105	
Unità di vendita per pallet / Sale units per pallet	170	210	



CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce diretta o fonti di calore.

Store the product in a dry place and away from direct sunlight or heat sources.

ALLERGENI E OGM / ALLERGENS AND GMO

Ai sensi del Reg. EU 1169/2011 il prodotto non contiene allergeni / In compliance with EU Reg. 1169/2011 the product doesn't contain allergens

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, il prodotto è conforme al Reg. (CE) 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche (non richiede di essere etichettato come OGM) / According to the statements of suppliers of raw material, the product is in compliance with Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 and following updates (it doesn't need to be labelled as GMO)

SHELF LIFE

Termine minimo di conservazione dalla data di confezionamento fino a: 15 mesi (ITALIA) / 18 mesi (EXPORT)

Best before date from packaging date until: 15 months (ITALY) / 18 months (EXPORT)

ISTRUZIONI E DESTINAZIONI D'USO / INSTRUCTIONS AND INTENDED USE

Prodotto idoneo all'alimentazione umana e conforme alle normative vigenti. Può essere utilizzato per condire qualsiasi pietanza anche senza ulteriore preparazione. Un eventuale sedimento è prova di genuinità del prodotto.

Product suitable for human consumption and in compliance with current regulations. It can be used to season any dish, even without any further preparation. Any sediment is proof of authenticity of the product.

