

 FRANTOIANI DAL 1902	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO</b> <b>FINISHED PRODUCT SPECIFICATION</b>		Ed. 2 del 31/07/2017 Rev. 1 del 31/08/2019
Cod. prod. / <i>Product ID</i> :	CSP2LEV	EAN prodotto: / <i>Product EAN</i> :	8011845000034
		EAN cartone: / <i>Carton EAN</i> :	80118450000344
LOTTO / <i>BATCH</i>	Julian code: L - anno/years (two numbers) - giorno/day (three numbers) ES: confezionamento/packaging 26/01/2017 - CODE: L17026		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION</b> Olio di sansa di oliva - filtrato lt. 2 e / Pomace olive oil - filtered lt. 2 e			
<b>LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT</b> Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive / Oil containing exclusively oils obtained by treating the product obtained after the extraction of olive oil and oils obtained directly from oil			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>			
Aspetto / <i>Appearance</i> :	Limpido / Clear		
Colore / <i>Colour</i> :	Giallo, verde / Yellow, green		
Odore / <i>Odour</i> :	Caratteristico / Characteristic		
Sapore / <i>Taste</i> :	Caratteristico / Characteristic		
<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES</b>			
Densità / <i>Density</i> :	0,916 kg/l		
Acidità libera (acido oleico) / <i>Free fatty acids (Oleic Acid)</i> :	≤ 1,0 in % (m/m)		
Numero di Perossidi / <i>Peroxide value</i> :	≤ 15 meq di O <sub>2</sub> /kg		
Esame spettrofotometrico / <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i> :	K268 ≤ 1,70 ; Delta K ≤ 0,180		
BETASITOSTEROLO totale / <i>Total BESITOSTEROL</i> :	≥ 93,0 in %		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION</b>			
<b>Valori nutrizionale / Nutrition value</b>	<b>Per 100 ml</b>	<b>Per porzione (10 ml)</b>	
Energia / <i>Energy</i>	3404 kJ - 828 kcal	340 kJ - 83 kcal	
Grassi / <i>Fat of which</i>	92 g	9 g	
acidi grassi saturi / <i>saturates fat acids</i>	15 g	1,5 g	
acidi grassi monoinsaturi / <i>monounsaturated fat acids</i>	64 g	6 g	
acidi grassi polinsaturi / <i>polyunsaturated fat acids</i>	13 g	1,5 g	
Carboidrati di cui / <i>Carbohydrate of which</i>	0 g	0 g	
zuccheri / <i>sugars</i>	0 g	0 g	
Fibre / <i>Fibre</i>	0 g	0 g	
Proteine / <i>Protein</i>	0 g	0 g	
Sale / <i>Salt</i>	0 g	0 g	
<b>PACKAGING INFO</b>			
<b>Unità di vendite / Sale unit</b>			
Descrizione / <i>Description</i>	PET trasparente / <i>Transparent PET</i>		
Tappo / <i>Cap</i>	Verde / <i>Green</i>		
Formato / <i>Size (ml)</i>	2000		
Peso netto / <i>Net weight</i>	1832	g (± 2)	
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	1908	g (± 2)	
Lunghezza / <i>Lenght</i>	110	mm (± 1)	
Larghezza / <i>Width</i>	110	mm (± 1)	
Altezza / <i>Height</i>	263	mm (± 1)	
<b>Cartone / Carton</b>			
Tipo / <i>Type</i>	Cartone / <i>Carton</i>		
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	11,7	kg (± 0,1)	
Larghezza / <i>Width</i>	23,0	cm (± 1)	
Lunghezza / <i>Lenght</i>	34,5	cm (± 1)	
Altezza / <i>Height</i>	28,5	cm (± 1)	
<b>Composizione / Configuration</b>			
	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 / <i>Sale units per carton</i>	6		6
Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	12		15
Numero di strati / <i>Number of layers</i>	5		6
Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	60		90
Unità di vendita per pallet / <i>Sale units per pallet</i>	360		540



### 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: 18 mesi

*Best before date from packaging date: 18 months*

### 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 sedimentato 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.*

