



**SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO**  
**FINISHED PRODUCT SPECIFICATION**

Ed. 2 del 31/07/17  
Rev. 0 del 31/07/17

<b>Cod. prod. / Product ID:</b>	<b>C EBIOL1BLV</b>	<b>EAN prodotto: / Product EAN:</b>	8011845031007
		<b>EAN cartone: / Carton EAN:</b>	
<b>LOTTO / BATCH</b>	Julian code: L - anno/years (two numbers) - giorno/day (three numbers) ES: confezionamento/packaging 26/01/2017 - CODE: L17026		

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION**

Olio Extra Vergine di oliva - 100% italiano da agricoltura biologica estratto a freddo lt. 1 e / *Extra Virgin Olive Oil - 100% Italian from organic farming cold extraction lt. 1 e*

**LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT**

Olio Extra Vergine di oliva / *Extra Virgin Olive Oil*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

<b>Aspetto / Appearance:</b>	Limpido / <i>Clear</i>
<b>Colore / Colour:</b>	Giallo con riflessi oro / <i>Yellow with golden reflections</i>
<b>Odore / Odour:</b>	Fruttato di oliva con note floreali ed erbacee / <i>Olive fruity with floral and herbaceous notes</i>
<b>Sapore / Taste:</b>	Armonico con sfumature di erbe aromatiche / <i>Harmonic with herbaceous notes</i>



**CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES**

<b>Densità / Density</b>	0,916 kg/l
<b>Acidità libera (acido oleico) / Free fatty acids (Oleic Acid):</b>	≤ 0,8 in % (m/m)
<b>Numero di Perossidi / Peroxide value:</b>	≤ 20 meq di O <sub>2</sub> /kg
<b>Esame spettrofotometrico / Spectrophotometric investigation in the ultraviolet:</b>	K232 ≤ 2,5 ; K268 ≤ 0,22 ; Delta K ≤ 0,01
<b>Contenuto di ETIL ESTERI / ETHYL ESTERS content:</b>	≤ 35 mg/kg
<b>Contenuto di STIGMASTA / STIGMASTADIENES content:</b>	≤ 0.05 mg/kg

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION**

<b>Valori nutrizionale / Nutrition value</b>	<b>Per 100 ml</b>	<b>Per porzione (10 ml)</b>
<b>Energia / Energy</b>	3404 kJ - 828 kcal	340 kJ - 83 kcal
<b>Grassi / Fat of which</b>	92 g	9 g
acidi grassi saturi / <i>saturates fat acids</i>	13 g	1 g
acidi grassi monoinsaturi / <i>monounsaturated fat acids</i>	74 g	7 g
acidi grassi polinsaturi / <i>polyunsaturated fat acids</i>	5 g	1 g
<b>Carboidrati di cui / Carbohydrate of which</b>	0 g	0 g
zuccheri / <i>sugars</i>	0 g	0 g
<b>Fibre / Fibre</b>	0 g	0 g
<b>Proteine / Protein</b>	0 g	0 g
<b>Sale / Salt</b>	0 g	0 g

**PACKAGING INFO**

**Unità di vendite / Sale unit**

<b>Descrizione / Description</b>	Bottiglia "Puglia" vetro Uvag / <i>Bottle "Puglia" glass Uvag</i>
<b>Tappo / Cap</b>	Oro Alberello / <i>Gold Tree</i>
Antirabbocco legge n° 61 del 30/10/14 art. 18	Oro - DISPONIBILE SU RICHIESTA SOLO PER MERCATO ITALIANO
<b>Termocapsula / PVC shrink sleeve capsula</b>	Verde chiaro (su richiesta) / <i>Light green (on demand)</i>
<b>Collarino / Neck tag</b>	No
<b>Formato / Size (ml)</b>	<b>1000</b>
<b>Peso netto / Net weight</b>	916 g (± 2)
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	1343 g (± 2)
<b>Lunghezza / Length</b>	866 mm (± 1)
<b>Larghezza / Width</b>	866 mm (± 1)
<b>Altezza / Height</b>	266 mm (± 1)

**Cartone / Carton**

<b>Tipo / Type</b>	Vassoio con Termopack / <i>Shrink wrapped tray</i>
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	16,4 kg (± 0,1)
<b>Larghezza / Width</b>	35,0 cm (± 1)
<b>Lunghezza / Length</b>	26,5 cm (± 1)
<b>Altezza / Height</b>	27,5 cm (± 1)

**Composizione / Configuration**

	<b>Pallet EPAL 80 x 120</b> <i>EPAL wood pallet 80 x 120</i>	<b>Pallet AM. 100 x 120</b> <i>AM. wood pallet 100 x 120</i>
<b>Unità di vendita per cartone / Sale units per carton</b>	12	12
<b>Cartoni per strato / Cartons per layer</b>	9	12
<b>Numero di strati / Number of layers</b>	5	5
<b>Cartoni per pallet / Cartons per pallet</b>	45	60
<b>Unità di vendita per pallet / Sale units per pallet</b>	540	720



### 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: 18 mesi (ITALIA) / 24 mesi (EXPORT)

*Best before date from packaging date until: 18 months (ITALY) / 24 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.*

