

MC2397 - 2399 - 2404
SANSA - STANDARD PRODUIT FINI

Prodotto/Product: OLIO DI SANSA DI OLIVA / OLIVE POMACE OIL

Marchio/Brand: BASSO e altri marchi / *BASSO and other brands*

Origine/Origin: ITALIA o SPAGNA/ *ITALY or SPAIN*

Cliente/Customer: MARKELBACH & CORNE

Definizione/Description:

Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Oil comprising exclusively oils obtained by treating the product obtained after the extraction of olive oil and oils obtained directly from olives.

Ingredienti/Ingredients: 85% Olio di sansa di oliva raffinato / *Refined olive pomace oil*
15% Olio extra vergine di oliva / *Extra Virgin Olive Oil*

Caratteristiche organolettiche/ Organoleptical characteristics

Odore e sapore/ Smell and Taste	Caratteristici dell'olio di oliva; l'olio deve essere privo di odori o sapori anomali o sgradevoli. / <i>Typical of olive oil; the oil must be free from bad smell and taste.</i>
Colore/ Color	giallo verde / <i>gold green</i> (quando non è specificato altrimenti in PR07STD5 Riferimento colore) / <i>(when not otherwise specified in PR07STD5)</i>
Aspetto/ Appearance	Limpido a 20°C / <i>Clear at 20°C</i> (un eventuale velatura dopo esposizione al freddo è del tutto naturale / <i>eventual cloudiness after exposure to low temperature is natural</i>)

Caratteristiche chimico-fisiche/Chemical-physical characteristics

Parametri/Parameters	Unità di misura/ Unit of measure	Valori/Value	Limiti di legge/ Law limit
Acidità/ Acidity	% acido oleico/ % oleic acid	max 0,60	max 1,0
N° di Perossidi/ Peroxide N.	mgO2/Kg	max 6,0	max 15,0
K 232	/	-	-
K 270	/	max 1,50	max 1,70
ΔK	/	max 0,16	max 0,18

Note: Le caratteristiche chimiche ed organolettiche sono da intendersi all'atto dell'imbottigliamento. /
Chemical and Organoleptic Characteristics are set at packing stage.

Informazioni Nutrizionali / Nutritional Information

Visa BDV

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Per 100 ml	Per 100 g
Energia/Energy	3389 kJ/824kcal	3700 kJ/900 kcal
Grassi/ Fats di cui /of which - acidi grassi saturi/saturates - acidi grassi monoinsaturi / monounsaturates - acidi grassi polinsaturi/ polyunsaturates	91.6 g 13g 69.6 g 9 g	99.9 g 15.4 g 74.5 g 10 g
Carboidrati/Total Carbohydrates di cui /of which zuccheri/ sugars	0 g 0 g	0 g 0 g
Proteine/Protein	0 g	0 g
Sale/Salt	0 g	0 g

Allergeni/Allergens:

Component	Present in product		Present in products manufactured on same line.		Present in same manufacturing plant	
	YES	NO	YES	NO	YES	NO
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	☐	X	☐	X	☐	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	☐	X	☐	X	X (Peanut Oil)	☐
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	☐	X	☐	X	X (Soybean Oil)	☐
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	☐	X	☐	X	☐	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts	☐	X	☐	X	☐	X
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Anidride solforosa e solfiti > 10 ppm Sulphur dioxide and sulphites > 10 ppm	☐	X	☐	X	X (garlic)	☐
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	☐	X	☐	X	☐	X

il prodotto non contiene traccia di allergeni come olio di soia e/o di arachide e aglio.

The product does not contain traces of allergens such as soybean oil and / or peanut oil and garlic

GMO DECLARATION :

Markelbach & Corne NV declare that we do not use any GMO and to the best of our knowledge neither do our suppliers. The above mentioned details are to the best of our knowledge true and accurate. Any information and recommendation provided in this data sheet is without warranty or guarantee since conditions of use are beyond our control.

Scadenza/Shelf life: 18 mesi dalla data di produzione / *18 months from production date.*

Modalità di conservazione/Storage conditions:

Prima e dopo l'apertura, conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore / *before and after opening store in a cool and dark place, away from direct light.*

Aggiornato al
Up-to-date: 24/06/2015
Verificato il
Checked: 02/01/2017

Quality Manager: 