

 FRANTOIANI DAL 1902	<b>SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO</b> <b>FINISHED PRODUCT SPECIFICATION</b>		Ed. 2 del 31/07/17 Rev. 4 del 31/07/20
Cod. prod. / <i>Product ID</i> :	CVARIPET5LEV	EAN prodotto: / <i>Product EAN</i> :	8011845814112
		EAN cartone: / <i>Carton EAN</i> :	80118458141124
LOTTO / <i>BATCH</i>	Julian code: L - anno/years (two numbers) - giorno/day (three numbers) - Linea di produzione / production line (one number) - Sequenza / Sequenzial (one letter) *** ES: confezionamento/packaging 26/01/2020 Linea 1 II conf. - <b>CODE: L20026 1B</b>		
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION</b>			
Olio di semi vari PET 5 LT e / <i>Pure seed oil PET 5 LT e</i>			
<b>LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT</b>			
Olio vegetale ottenuto dai semi della glicine max Merr e di Heliantus annuus L. <i>Vegetable oil obtained from the fruits of Glicine max Merr and Heliantus annuus L.</i>			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES</b>			
Aspetto / <i>Appearance</i> :	Giallo più o meno intenso / <i>Light amber colour</i>		
Consistenza / <i>Consistency</i> :	Liquido a 20 °C / <i>Liquid at 20 °C</i>		
Odore / <i>Odour</i> :	Neutrale / <i>Neutral</i>		
Sapore / <i>Taste</i> :	Caratteristico / <i>Typical</i>		
<b>CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES</b>			
Densità / <i>Density</i> :	0,920 kg/l		
Acidità libera (acido oleico) / <i>Free fatty acids (Oleic Acid)</i> :	≤ 0,6 in %		
Numero di Perossidi / <i>Peroxide value</i> :	≤ 10 meq di O <sub>2</sub> /kg		
Acido Oleico / <i>Oleic Acid (C18:1)</i> :	14,0 < 39,4 in %		
Punto di fumo / <i>Minimun mandatory flash point</i> :	> 220 °C		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION</b>			
<b>Valori nutrizionale / <i>Nutrition value</i></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>	11 g	1 g	
acidi grassi monoinsaturi / <i>monounsaturated fat acids</i>	29 g	3 g	
acidi grassi polinsaturi / <i>polyunsaturated fat acids</i>	52 g	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 / <i>Sale unit</i></b>			
Descrizione / <i>Description</i>	PET Verde / <i>Green PET</i>		
Tappo / <i>Cap</i>	Verde / <i>Green</i>		
Formato / <i>Size (ml)</i>	<b>5000</b>		
Peso netto / <i>Net weight</i>	4580	g (± 2)	
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	4687	g (± 2)	
Lunghezza / <i>Lenght</i>	152	mm (± 1)	
Larghezza / <i>Width</i>	152	mm (± 1)	
Altezza / <i>Heigth</i>	316	mm (± 1)	
<b>Cartone / <i>Carton</i></b>			
Tipo / <i>Type</i>	Cartone Wrap Around / <i>Carton Wrap Around</i>		
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	9,60	kg (± 0,1)	
Larghezza / <i>Width</i>	15,9	cm (± 1)	
Lunghezza / <i>Lenght</i>	30,8	cm (± 1)	
Altezza / <i>Heigth</i>	32,3	cm (± 1)	
<b>Composizione / <i>Configuration</i></b>			
	<b>Pallet EPAL 80 x 120</b>		<b>Pallet AM. 100 x 120</b>
	<b>EPAL wood pallet 80 x 120</b>		<b>AM. wood pallet 100 x 120</b>
Unità di vendita per cartone / <i>Sale units per carton</i>	2		2
Cartoni per strato / <i>Cartons per layer</i>	17		21
Numero di strati / <i>Number of layers</i>	5		5
Cartoni per pallet / <i>Cartons per pallet</i>	85		105
Unità di vendita per pallet / <i>Sale units per pallet</i>	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: 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 sedimenti 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.*

