

LEVANTE FRANTOIANI DAL 1902		SPECIFICA DI PRODOTTO FINITO FINISHED PRODUCT SPECIFICATION		Ed. 2 del 31/07/17 Rev. 5 del 13/05/21			
Cod. prod. / Product ID:		C GIRA25LVALT		EAN prodotto: / Product EAN:		8011845004964	
				EAN cartone: / Carton EAN:		-	
LOTTO / BATCH		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. - CODE: L20026 1B					
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION							
Olio di semi di girasole ALTO OLEICO Latta 25 LT ☺ HIGH-OLEIC ACID sunflower seed oil Tins 25 LT ☺							
LISTA DEGLI INGREDIENTI / INGREDIENT STATEMENT							
100% olio di semi di girasole ALTO OLEICO / 100% HIGH-OLEIC ACID sunflower seed oil							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC PROPERTIES							
Aspetto / Appearance:		Giallo più o meno intenso / Light amber colour					
Consistenza / Consistency:		Liquido a 20 °C / Liquid at 20 °C					
Odore / Odour:		Neutrale / Neutral					
Sapore / Taste:		Sapore dolce e gradevole / Mild and pleasant flavor					
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE / PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES							
Densità / Density: 0,920 kg/l							
Acidità libera (acido oleico) / Free fatty acids (Oleic Acid): ≤ 0,5 in %							
Numero di Perossidi / Peroxide value: ≤ 7 meq di O2/kg							
Acido Oleico / Oleic Acid (C18:1): > 75 in %							
Punto di fumo / Smoke point: > 210 °C							
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION							
Valori nutrizionale / Nutrition value				Per 100 ml		Per porzione (15 ml)	
Energia / Energy				3374 kJ - 821 kcal		506 kJ - 123 kcal	
Grassi / Fat of which				91 g		14 g	
acidi grassi saturi / saturates fat acids				7 g		1 g	
acidi grassi monoinsaturi / monounsaturated fat acids				75 g		11 g	
acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated fat acids				9 g		2 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				Latta Litografata / lithographed tin			
Tappo / Cap				Giallo / Yellow			
Formato / Size (ml)				25000			
Peso netto / Net weight				23000	g (± 2)		
Peso lordo / Gross weight				24410	g (± 2)		
Lunghezza / Lenght				440	mm (± 2)		
Larghezza / Width				289	mm (± 1)		
Altezza / Heigth				289	mm (± 1)		
Cartone / Carton							
Tipo / Type				No / No			
Peso lordo / Gross weight				24.40	kg (± 0,1)		
Larghezza / Width				28.90	cm (± 1)		
Lunghezza / Lenght				28.90	cm (± 1)		
Altezza / Heigth				44.00	cm (± 1)		
Composizione / Configuration							
				Pallet EPAL 80 x 120 EPAL wood pallet 80 x 120		Pallet AM. 100 x 120 AM. wood pallet 100 x 120	
Unità di vendita / Sale units				1		-	
Pezzi per strato / Pieces per layer				11		-	
Numero di strati / Number of layers				3		-	
Unità di vendita per pallet / Sale units per pallet				33		-	



CONSERVAZIONE / STORAGE
Conservare il prodotto in luogo asciutto e lontano da luce diretta o fonti di calore.
<i>Store the product in a dry place and away from direct sunlight or heat sources.</i>
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 <i>Best before date from packaging date: 18 months</i>
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.
<i>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.</i>

